Tylko 0,80 zł!

EKSTRA 16 STRON NA WIELKANOC

DOBRE RADY

GOTUJ • RÓB ZDJĘCIE • WYGRAJ PIENIĄDZE

MARZEC 3/2008 (nr 5) • Cena 0,80 zł (w tym 7% VAT)
Nr indeksu 235261 ISSN 1898-3367

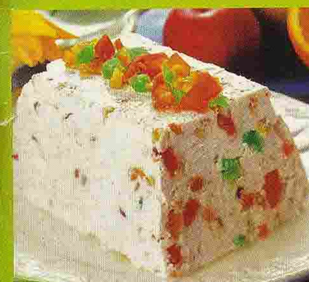
PRZYŚLIJ PRZEPIS!



BABKA DROŻDŻOWA
Ewy Wojtasik



MAZUREK MORELOWY
Grażyny Wielowskiej



PASCHA Z OWOCAMI
Zofii Zebdyk

Rodzina Gachowskich z Oławy zaprosiła nas na wielkanocne śniadanie str. 10



Masz sprawdzony przepis?
Podaj go innym czytelnikom!
Autor każdego opublikowanego przepisu otrzyma **50 zł!**

PRZYŚLIJ PRZEPIS

MARZEC

W tym numerze:



Taki znaczek oznacza, że danie wg przepisu czytelnika zostało przygotowane przez redakcyjną kucharkę.

Gotuj i wygraj pieniądze!

Kolejny numer miesięcznika *Przyślij przepis* ukaże się 1 kwietnia i będzie się składał z przepisów czytelników. Przyślij swój przepis (mile widziane zdjęcie potrawy), swoją fotografię, dodaj kilka słów o potrawie i dołącz kupon ze str. 66. Nasz adres: Przyślij przepis, skrytka pocztowa 57108, 53-638 Wrocław 57; e-mail: przepis@burda.pl

NASZ EKSPERT
Krystyna Żółtańska



Wasze przepisy testuje redakcyjna kucharka Krystyna Żółtańska

Drodzy Czytelnicy,

Mamy dla was świąteczny prezent! Przysłaliście do nas tak dużo przepisów na pyszne wielkanocne słodkości (serdecznie dziękujemy!), że poszerzyliśmy to wydanie aż o 16 stron. Znajdziecie na nich tradycyjne baby, mazurki, makowce i serniki. Ale zanim przyjdzie pora na zajadanie się ciastami, podzielimy się jajkiem i usiądziemy do wielkanocnego śniadania, które w tym roku może być jeszcze smaczniejsze – dzięki waszym przepisom na wspaniałe potrawy z jajek, sosy i pieczone mięsa.

Życzymy wam spokojnych, radosnych, a przede wszystkim smacznych świąt przy suto zastawionym stole.



Pyszne, chociaż postne



PRZYŚLIJ PRZEPIS i wygraj!

Wiosna rozkwita! Podziel się z czytelnikami swoimi przepisami na lekkie wiosenne dania, które przygotowujesz w maju. Napisz coś o nich i dołącz zdjęcia potraw i swoje. Jeśli je opublikujemy, dostaniesz **50 zł**. Wypełnij kupon ze strony 66.

Rolada łososiowo-serowa

Gotowanie to sztuka, ale każdy może być w niej mistrzem. Dzięki wnuczkom, które wprost ubóstwiają jeść, gotuję i wymyślam nowe dania. Roladę robi się bardzo szybko, a ze stołu znika w mgnieniu oka. To lekkie i smaczne danie.

Henryka Jędruszczak, Lublin



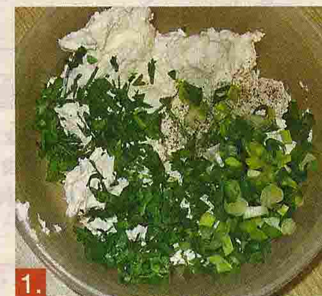
Przepis przysłała Henryka Jędruszczak

SKŁADNIKI

- **20 dag wędzonego łososia w plastrach**
- **15 dag twarogu**
- **serek topiony**
- **szczypiorek**
- **natka pietruszki**
- **sól, pieprz**
- **ząbek czosnku**

PRZYGOTOWANIE

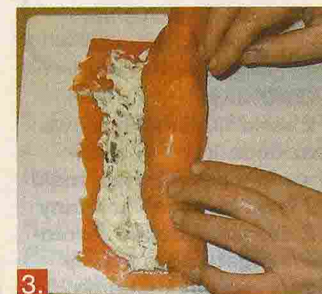
1. Ser biały i topiony miksujemy na krem, dodajemy roztarty ząbek czosnku oraz drobniutko posiekany szczypiorek i natkę pietruszki. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem według własnych upodobań.
2. Płaty łososia układamy na desce tak, by zachodziły jeden na drugi i tworzyły prostokąt. Wyrównujemy brzegi. Wystające skrawki obcinamy, siekamy i układamy na kremie serowym.
3. Kremem serowym smarujemy płaty łososia, ciasno zwijamy w rulon i wstawiamy do lodówki na trzy godziny, by rolada zastygła. Przed podaniem kroimy ostrym nożem w plastry średniej grubości. Roladę podajemy na grzankach z bułki lub bagietki.



1.



2.

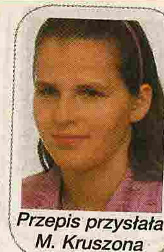


3.

Makaron z twarogiem

Mam 19 lat, pracuję i uczę się. Uwielbiam gotować, a zwłaszcza zjadać to wszystko, co sama przygotuję.

Magdalena Kruszona, Poznań



Przepis przysłała M. Kruszona

SKŁADNIKI

• 1 op. makaronu kolanka • 3 średnie cebule • 250 g białego półtłustego sera • sól • łyżka margaryny

PRZYGOTOWANIE

1. W dużym garnku wstawiamy wodę, dodajemy sól i odrobinę oliwy. Gdy woda zacznie wrzeć, wrzucamy makaron i zagotowujemy.
2. Cebule obieramy i kroimy w bardzo drobną kostkę. Rumienimy na roztopionej margarynie.
3. Gotowy makaron odcedzamy i przekładamy do miski, dodajemy podsmażoną cebulę.
4. Makaron na talerzu posypujemy białym serem i solimy do smaku.



Sznycelki z ryżu


Przepis przysłała A. Świętoniowska

Gotowanie jest moją pasją, a sznycelki z ryżu to moja popisowa potrawa.
Anna Świętoniowska, Przeworsk

SKŁADNIKI
- 2 szklanki ryżu
- 30 dag żółtego sera
- 1-2 cebule
- koperek
- 2 jajka
- pieprz, sól, vegeta
- bułka tarta
- tłuszcz do smażenia

PRZYGOTOWANIE
1. Ryż gotujemy z dodatkiem soli lub vegety. Ser ścieramy na tarce, cebulę kroimy w kostkę i podsmażamy.
2. Składniki łączymy, wbijamy jajka, formujemy sznycelki. Obtaczamy w bułce tartej i smażymy na rumiano.

RADY Anny Świętoniowskiej
Sznycelki dobrze smakują z sosem pieczarkowym i surówką, np. z kapusty.





Moi synowie (15 i 10 lat) za nią przepadają i zawsze proszą o dokładkę. Jest smaczna i pożywna, a jej przygotowanie nie zajmuje dużo czasu.
Ewa Żarnowska, Gorlice

Zupa serowa z makaronem


Przepis przysłała Ewa Żarnowska

SKŁADNIKI
● 2 serki topione kremowe (bez dodatków) ● 2 marchewki ● por ● 2 łyżki mąki ● 2 łyżki kwaśnej śmietany ● 2 drobiowe kostki rosołowe ● vegeta ● sól ● biały pieprz ● gruby makaron

PRZYGOTOWANIE
1. Oczyszczonego i dokładnie umytego pora i marchewki kroimy w krążki i gotujemy w wywarze z kostki rosołowej (ok. 1,5 litra) 15-20 minut.
2. W szklance ciepłej wody rozpuszczamy serki topione, dodajemy mąkę i śmietanę, mieszamy. Wlewamy do wrzącego wywaru i chwilę gotujemy, cały czas mieszając. Doprawiamy do smaku vegetą, solą i białym pieprzem.
3. Do zupy dodajemy ugotowany oddzielnie makaron i obficie posypujemy drobno posiekanym koperkiem.

RADY Ewy Żarnowskiej
Najlepszy do zupy serowej jest makaron typu kolanka, muszelki lub świderki.



To efekt eksperymentów kulinarnych, gdy przez 4 tygodnie siedziałem w domu ze złamaną nogą, połączonych z fascynacją smakami orientalnymi.
Andrzej Melon, Pruszków

Ryba z dzikim ryżem


Przepis przysłał Andrzej Melon

SKŁADNIKI
● 2 mrożone filety rybne (morszczuk, panga, sola) ● ryż brązowy i dziki (saszetki po 100 g i 50 g) ● natka pietruszki ● 1/2 cytryny ● sos chili ● panierka sezamowa ● 8 jagód jałowca ● 8 listków bazylii ● pieprz

PRZYGOTOWANIE
1. Ryż (po jednej saszetce każdego rodzaju) gotujemy, jak podano na opakowaniu.
2. Rybę skrapiamy sokiem z cytryny, posypujemy natką pietruszki i pieprzem, na każdy filet kładziemy porwane listki bazylii i rozgniecione jagody jałowca. Zostawiamy do rozmrożenia, następnie obtaczamy w panierce sezamowej i smażymy na oleju.
3. Podajemy z ryżem, surówką z białej kapusty i słodkim (łagodnym) sosem chili.

RADY Andrzeja Melona
Panierka sezamowa jest słona, więc ryby nie solimy.

Naleśniki wegetariańskie


Przepis przysłał J. Okonek

Doskonale smakują z winem, np. podane na kolację we dwoje.
Jakub Okonek, Bydgoszcz

SKŁADNIKI
● 1,5 szklanki mąki ● 2 jajka ● szklanka mleka ● szklanka wody ● 200 g pieczarek ● 1 pomidor ● 1 ogórek kiszony ● 1 cebulka czerwona ● 5 dag sera żółtego ● puszka kukurydzy ● sól ● pieprz ● 3 łyżki majonezu ● 3 łyżki śmietany (lub jogurtu naturalnego) ● łyżeczka czosnku w proszku

PRZYGOTOWANIE
1. Jajka rozkłócamy z mlekiem, mąką i wodą, solimy. Smażymy cienkie naleśniki.
2. Pokrojone pieczarki smażymy i studzimy. Dodajemy pokrojone warzywa, kukurydzę i starty ser. Doprawiamy solą i pieprzem. Farsz nakładamy na naleśniki i składamy w koperty. Podajemy z sosem czosnkowym (z majonezu, śmietany i czosnku).



Dzielimy się jajkiem



Marta i Krzysztof Gachowscy z Oławy zaprosili nas na świąteczne śniadanie. Przygotowali je ze swoimi dziećmi: 8-letnią Olą i 6-letnim Maćkiem.

Ani Ola, ani Maciek nie byli skrępowani naszą obecnością. Pochwalili się nawet swoim zwierzyńcem, czyli akwarium z rybkami i żółwiem wodno-lądowym, który, jak się okazuje, wcale nie porusza się powoli jak żółw.



Mają się czym pochwalić, bo ich śniadanie jest pyszne!

W kuchni we czworo

Dzieci, nie czekając na sygnał od rodziców, niemal od razu po naszym przyjściu zabierają się za obieranie jajek. I zapewniają, że bardzo lubią to zajęcie. Praca wre, bo Marta przekrawa obrane jajka i wyjmuje z nich żółtka do farszu, a jednocześnie cały czas kontroluje, jak Krzysztof radzi sobie z sałatką. Nie komentuje, bo mężowi idzie to świetnie. Przy tak dobrej organizacji pracy po kilkunastu minutach wszystko jest gotowe. Ola i Maciek się niecierpliwią, bo razem z tatą już nakryli do stołu. Krzysztof zaprasza, mówiąc, że żurek stygnie. Na wiosennie udekorowanym stole królują wielkanocne smakołyki: żurek z białą kiełbasą, półmisek wędlin, ćwikła z chrzanem, babka, sernik i inne słodkości, a obok koszyczka ze święconką pysznią się ślicznie ozdobione jajka. Próbujemy wszystkiego i zachwytom nie ma końca.

Faszerowane jajka na sałatce

SKŁADNIKI
- 10 jajek
- 1 cebula
- 40 dag pieczarek
- olej do smażenia

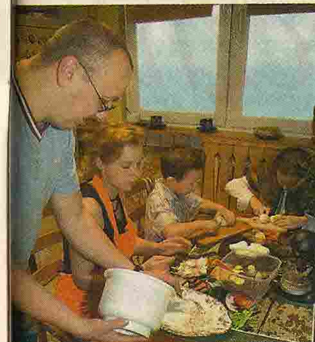
Sałatka:
- 1 czerwona papryka
- 20 dag chudej szynki
- 1/2 pora
- 4 ogórki konserwowe
- 1 puszka kukurydzy
- majonez
- sos czosnkowy lub chrzanowy

PRZYGOTOWANIE

1. Jajka gotujemy na twardo, studzimy i obieramy.
2. Pieczarki oczyszczamy, kroimy w kostkę i podsmażamy z pokrojoną w drobną kostkę cebulą, dodajemy sól i pieprz do smaku.
3. Jajka przekrawamy wzdłuż na pół. Wydrążamy żółtka, dodajemy do ostudzonych pieczarek. Rozcieramy na jednolitą masę. Białka nadziewamy farszem, ładnie go formując, by jajka były wypukłe.
4. Umytą i osuszoną paprykę przekrawamy i usuwamy gniazdo nasienne, miąższ kroimy w kosteczkę. Pora oczyszczamy i drobniutko siekamy. Ogórki i szynkę kroimy w kosteczkę. Kukurydzę odcedzamy z zalewy.
5. Wszystkie składniki mieszamy, dodajemy majonez wymieszany z sosem chrzanowym lub czosnkowym.
6. Sałatkę wykładamy na półmisek, a na sałatce układamy faszerowane jajka.



Ola i Maciek chętnie pomagają mamie, a obieranie jajek idzie im bardzo sprawnie.



Krzysztof wykłada sałatkę na półmisek.

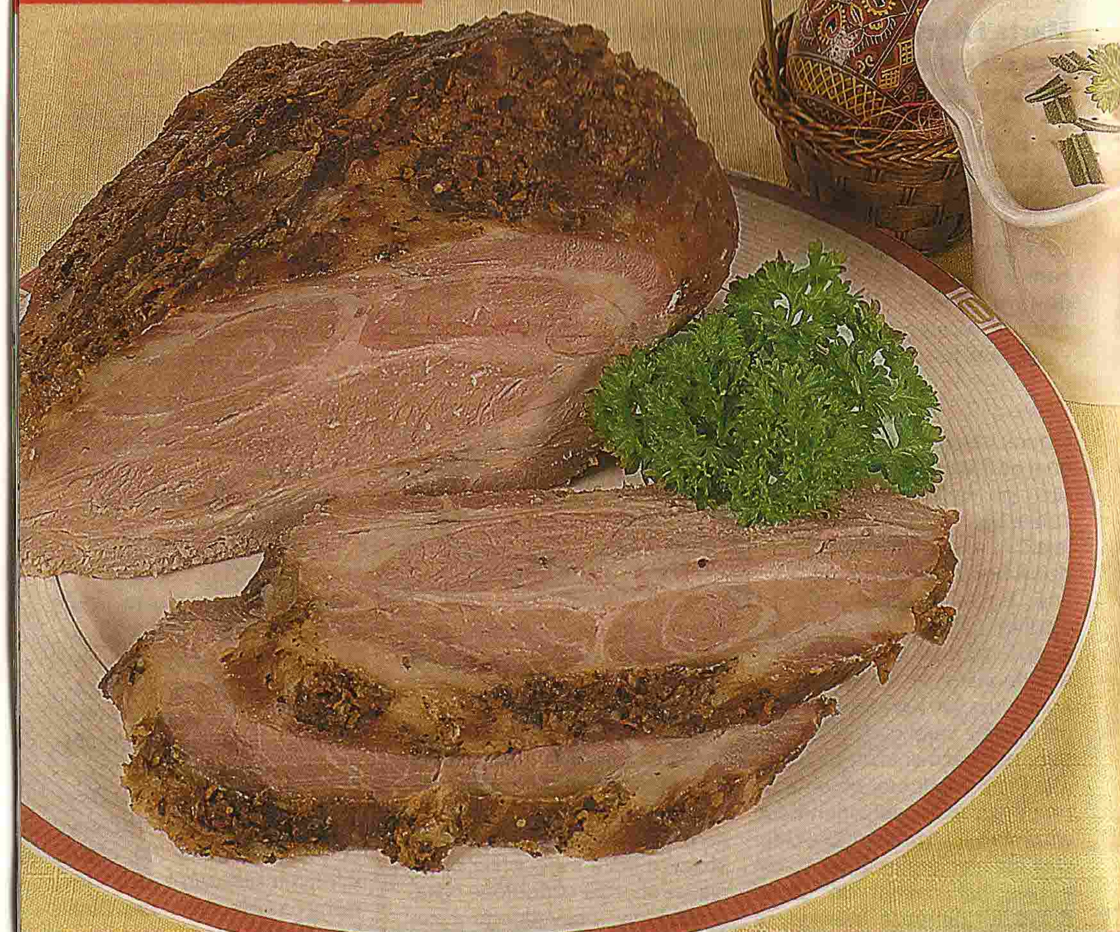


Nadziewanie jajek to zajęcie wymagające kobiecej dokładności.



PRZYŚLIJ PRZEPIS i wygraj!

Jeśli chcesz pochwalić się swoją rodziną i waszymi zdolnościami kulinarnymi, zaproś nas do siebie. W prezencie dostaniecie atrakcyjny sprzęt gospodarstwa domowego i 50 zł. Wasze zdjęcie zamieścimy na okładce.



Świąteczne śniadanie

Przygotowanie mięsa zajmuje trochę czasu, bo dzień wcześniej trzeba je zamarynować, ale na pewno będzie hitem na wielkanocnym stole.

Łukasz Rossienik, Wrocław



Maj to czas Pierwszej Komunii naszych dzieci i wnucząt. Jeśli masz przepisy na dania, którymi można podjąć wielu gości, przyślij je do nas. Napisz coś o nich, dołącz swoje zdjęcie i kupon ze str. 66. Po publikacji dostaniesz **50 zł.**

Pieczona karkówka



Przepis przysłał Łukasz Rossienik

SKŁADNIKI

● 1,4 kg karkówki ● vegeta ● majeranek ● oregano ● bazylia ● zioła prowansalskie ● pieprz czarny ● czerwona papryka ostra i słodka w proszku ● 2 duże ząbki czosnku ● sos sojowy

PRZYGOTOWANIE

1. Karkówkę moczymy w wodzie pół godziny, osuszamy.

2. Robimy pastę: do miseczki wsypujemy 2 łyżeczki vegety, po pół łyżeczki wszystkich ziół, pieprz i paprykę do smaku, mieszamy i dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek. Ugniatamy widelcem, aż czosnek zwiąże pastę w gęstą papkę.

3. Karkówkę nacieramy z każdej strony pastą. Skrapiamy sosem sojowym. Zawijamy w folię aluminiową i wkładamy do lodówki najlepiej na całą dobę.

4. Piekarnik rozgrzewamy do 180 °C. Folię odwijamy, ale nie wyjmujemy z niej mięsa – tam będzie zbierał się sos. Całość wkładamy do naczynia żaroodpornego, do folii wlewamy pół szklanki wody i skrapiamy mięso kilkoma kroplami oliwy z oliwek. Przykrywamy pokrywką i pieczemy 40 min. Po tym czasie polewamy karkówkę wytworzonym sosem. Po godzinie nakłuwamy mięso, by sprawdzić, czy jest już wystarczająco miękkie. Ostatnie pół godziny pieczemy bez pokrywki.


1.


2.


3.


4.

Tradycyjny żurek

W moim domu to jedyne gorące danie podawane na świąteczne śniadanie. Jest dobrym wstępem do wielkanocnej biesiady.

Celina Gabryś, Pułtusk

SKŁADNIKI

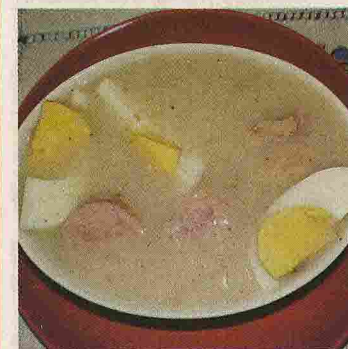
● 4 białe kiełbaski ● 4 jajka ● 250 g włoszczyzny ● 2 suszone grzybki ● 500 ml gotowego zakwasu ● 1 łyżka mąki ● 1 ząbek czosnku ● sól ● majeranek

PRZYGOTOWANIE

1. Włoszczyznę czyścimy, myjemy, zalewamy wodą. Wkładamy grzybki i gotujemy 30 minut. Osobno gotujemy jajka na twardo. Wywar przecedzamy. Do wywaru wrzucamy kiełbaski, wlewamy zakwas i gotujemy jeszcze około 10 minut.

2. Kiełbaski wyjmujemy, zupę doprawiamy czosnkiem roztartym z solą i zagęszczamy mąką rozmieszaną z wodą. Zagotowujemy.

3. Jajka kroimy w cząstki, kiełbaski w plasterki. Wkładamy po porcji na talerze i zalewamy żurem.



Pieczona kiełbasa

Mam mnóstwo bardzo starych książek kucharskich i duże doświadczenie, bo gotuję codziennie.

Ewa Kojro, Milówka

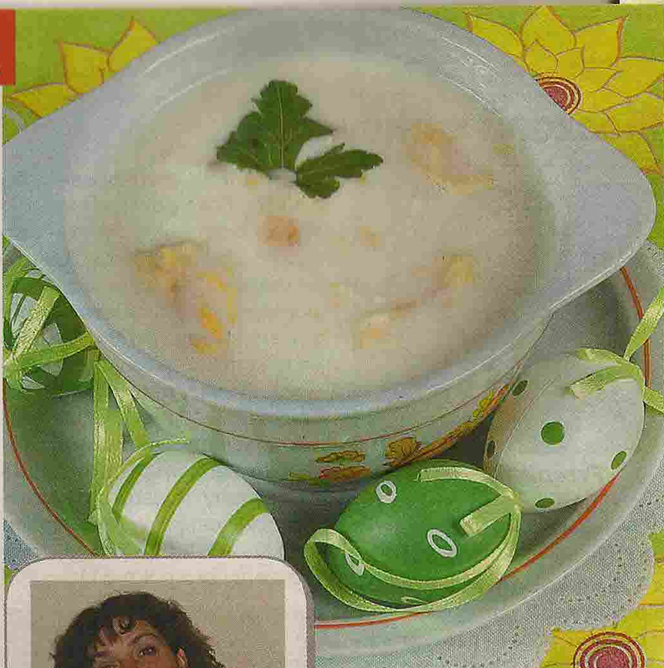
SKŁADNIKI
- **60 dag surowej białej kiełbasy**
- **10 dag cebuli**
- **1 łyżeczka tłuszczu**

PRZYGOTOWANIE

1. Cebulę obieramy i kroimy w plastry. Kiełbasę układamy w rondelku, podlewamy wodą z tłuszczem i wkładamy do piekarnika.
2. Gdy piekarnik lekko się rozgrzeje, a kiełbasa zrobi się biała, nakłuwamy ją widelcem, a następnie obkładamy plasterkami cebuli. Piekarnik rozgrzewamy do temp. 180 °C i pieczemy kiełbasę godzinę.
3. Upieczoną kiełbasę podajemy na gorąco z kapustą i ziemniakami lub na zimno, np. z chrzanem.

RADY Ewy Kojro

Jeśli dodamy więcej tłuszczu i cebuli, po upieczeniu kiełbasy powstanie pyszne smarowidło do chleba.





Przepis przysłała B. Główczyńska

Byłam zaskoczona, gdy podczas śniadania wielkanocnego teściowa podała tę zupę zamiast żurku. Zasmakowała mi i teraz sama ją gotuję.
Bogusława Główczyńska, Olsztyn

Zupa chrzanowa

SKŁADNIKI
- **250 g dowolnego wędzonego mięsa**
- **cebula**
- **pęczek włoszczyzny**
- **słoiczek tartego chrzanu (ok. 200 ml)**
- **4 jajka**
- **przyprawy: cukier, sól, ziele angielskie**
- **kilka suszonych grzybów**
- **1/2 małej śmietany**
- **natka pietruszki do dekoracji**

PRZYGOTOWANIE

1. Grzyby moczymy pół godziny. Włoszczyznę, cebulę, grzyby i mięso gotujemy w litrze wody ok. 40 minut. Dodajemy ziele angielskie. Wyjmujemy mięso i włoszczyznę.
2. Dodajemy chrzan, zagotowujemy, zagęszczamy zahartowaną śmietaną. Doprawiamy do smaku solą i cukrem.
3. Jajka gotujemy na twardo, obieramy, studzimy, kroimy na ćwiartki. Wkładamy do talerza, zalewamy gorącą zupą.

RADY B. Główczyńskiej

Mięso zawsze podaję oddzielnie. Czasem zagęszczam zupę mąką i ewentualnie doprawiam sokiem z cytryny.





Przepis przysłała K. Grzywna

To wyjątkowy rarytas. Nie wyobrażam sobie, że szynki w herbacie mogłoby zabraknąć na świątecznym stole. Jej smak zostaje w pamięci na długo.
Kazimiera Grzywna, Chełm

Szynka w herbacie

SKŁADNIKI
- **500 g surowej szynki wieprzowej**
- **1 jabłko** • **2 łyżki masła**
- **1 łyżka czarnej herbaty liściastej**
- **1 łyżeczka zielonej herbaty liściastej**
- **2 ząbki czosnku**
- **1 łyżeczka mąki, sól**



PRZYGOTOWANIE

1. Mięso obgotowujemy, kroimy w plastry. Obsmażamy z obu stron na maśle.
2. Szynkę przekładamy do rondla, podlewamy kilkoma łyżkami sosu. Dusimy pod przykryciem około 10 min.
3. Następnie posypujemy mięso herbatą, dodajemy pokrojone w kostkę jabłko i posiekany czosnek. Dusimy ok. 35 minut.
4. Mięso wyjmujemy z wywaru, usuwamy liście herbaty. Powstały podczas duszenia sos miksujemy z liśćmi herbaty, zagęszczamy mąką i polewamy nim duszone mięso.

Sos firmowy do mięsa

Specjalizuję się w daniach mięsnych, a zarówno do nich, jak i do kanapek wymyślam różne sosy. Ten świetnie smakuje na zimno i na ciepło.

Ewa Osowska, Bartoszyce

SKŁADNIKI
- **1 słoik papryki konserwowej**
- **3 łyżki zalewy ze słoika z papryką**
- **1 słoik ogórków konserwowych**
- **1 por**
- **3 łyżki zalewy ze słoika z ogórkami**
- **keczup**

PRZYGOTOWANIE

1. Papryki i ogórki osączamy i wraz z porem kroimy w drobniutką kosteczkę.
2. Do warzyw dodajemy zalewę z papryki i ogórków. Dodajemy keczup, mieszamy.

RADY Ewy Osowskiej

Sosem można napełnić plastry szynki zwinięte w rożki. Wygląda to bardzo ładnie.





Jestem kucharką, dużo gotuję, piekę i przyrządzam różne dania na różne okazje. Chciałabym podzielić się swymi przepisami, bo mam ich tysiące i wykorzystuję na co dzień na wiele sposobów.

Barbara Zwolak, Czartowczyk

Jajka w galarecie

SKŁADNIKI

- **3 jajka**
- **3 łyżki żelatyny**
- **litr bulionu drobiowego lub wawaru jarzynowego (może być z kostki)**
- **kieliszek białego wytrawnego wina**
- **cytryna**
- **sól, pieprz**
- **5 dag szynki lub polędwicy wieprzowej albo drobiowej**
- **1 strąk czerwonej papryki**
- **pęczek natki pietruszki**

PRZYGOTOWANIE

1. Jajka gotujemy na twardo. Studzimy, obieramy, każde przekrawamy na pół.
2. Żelatynę rozpuszczamy w małej ilości zimnej wody.
3. Bulion zagotowujemy z winem, przyprawiamy sokiem z cytryny, solą i pieprzem, rozprowadzamy w nim żelatynę. Studzimy, dodajemy natkę.
4. Do 6 miseczek wkładamy paski szynki, pokrojoną w kostkę paprykę oraz po połówce jajka. Całość zalewamy tężejącą galaretką, studzimy.



Rady redakcyjnej kucharki Krystyny

- Jajka w galarecie łatwo wyjmiemy z miseczek, jeśli na chwilę zanurzymy naczynie w gorącej wodzie.





Przepis przysłała Janina Wickenhauser

Jajka są super. Bardzo smakują moim gościom. Obowiązkowo muszą znaleźć się na świątecznym stole. Ale mogą być także przystawką na kolację.

Janina Wickenhauser, Kłodzko

Jajka faszerowane szynką

SKŁADNIKI

- **10 jajek**
- **3-4 łyżki majonezu**
- **sól, pieprz**
- **5 plasterków szynki konserwowej lub wędzonej**
- **liście sałaty**
- **gałązki szczypiorku do dekoracji**
- **trochę czerwonej papryki do dekoracji**

PRZYGOTOWANIE

1. Jajka gotujemy na twardo, studzimy, obieramy ze skorupek. Kroimy wzdłuż na pół. Wyjmujemy żółtka
2. Żółtka dokładnie rozcieramy w miseczce z majonezem. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem.
3. Do miseczki dodajemy pokrojoną w drobną kosteczkę szynkę. Mieszamy. Masą faszerujemy połówki jajek.
4. Liście sałaty myjemy i suszymy, układamy na talerzu, a na nich wykładamy faszerowane jajka. Szczypiorek kroimy i posypujemy jajka, na środek kładziemy paprykę.



Rady redakcyjnej kucharki Krystyny

- Im drobniej pokroimy składniki farszu, tym będzie on smaczniejszy.





Potrafisz ugotować coś pysznego, nawet wtedy, gdy masz pustki w portfelu? Przyślij przepis na tanie danie! Dołącz zdjęcia swoje i potrawy i napisz coś o sobie. Po publikacji dostaniesz **50 zł**. Wypełnij kupon ze strony 66!

Niedrogo, a tak smacznie

Makaron z sosem serowym



Przepis przysłała Monika Lubieniecka

To danie jest proste, szybkie oraz tanie, czyli idealne dla studentów, choć nie tylko. Powstało podczas moich kulinarnych eksperymentów w kuchni. Gorąco je polecam!

Monika Lubieniecka, Miny

SKŁADNIKI

- **500 g makaronu rurki lub świderki**
- **150 ml śmietany**
- **150 ml sosu lub koncentratu pomidorowego**
- **10 plasterków szynki**
- **mała kostka sera żółtego (wędzonego)**
- **2 łyżki oleju**
- **sól, pieprz**
- **oregano**
- **bazylia lub natka pietruszki**

PRZYGOTOWANIE

1. Szynkę kroimy w kosteczkę, a ser ścieramy na tarce. Szynkę podsmażamy na łyżce gorącego oleju. Oprószamy solą i pieprzem i przyprawiamy do smaku oregano.
2. Na patelnię z szynką wrzucamy ser i mieszamy, aż ser całkowicie się roztopi.
3. Wlewamy śmietanę, a następnie sos pomidorowy. Przyprawiamy bazylią.
4. Makaron gotujemy w osolonej wodzie z dodatkiem łyżki oleju. Odcedzamy i polewamy sosem. Dekorujemy bazylią.

RADY Moniki Lubienieckiej

Szynkę można zastąpić inną, dowolną wędliną.



1.



2.



3.

Placki z nadzieniem



Przepis przysłał Jan Artymowicz

Lubię gotować. I w moim zawodzie (księgowy), i w hobby (gotowanie) potrzebna jest dokładność.

J. Artymowicz, Lubaczów

SKŁADNIKI

● 1 kg ziemniaków ● sól, pieprz ● 1 cebula ● 2 łyżki mąki ● 1 jajko ● olej
Nadzienie do wyboru: gulasz ● żółty ser ● biały ser ● pieczeń rzymska

PRZYGOTOWANIE

1. Robimy masę ziemniaczaną jak na zwykłe placki.
2. Na gorący olej na patelni kładziemy cienką warstwę masy ziemniaczanej. Na niej układamy nadzienie, a na to ponownie warstwę masy.
3. Gdy placki z jednej strony są już upieczone, dwoma szerokimi łopatkami obracamy je na drugą stronę.

RADY Jana Artymowicza

Do placków doskonale pasuje surówka z pora.







Przepis przysłała A. Lewandowska

Każdą wolną chwilę spędzam w kuchni. Gotowanie sprawia mi przyjemność, tym większą, jeśli to, co ugotuję, smakuje innym. Naleśnik z parówką to proste i bardzo smaczne danie.

Angelina Lewandowska, Żychlin

Naleśnik z parówką

SKŁADNIKI

- **6 cienkich parówek**
- **6 plasterków sera żółtego (np. Hochland z szynką)**
- **2 jajka**
- **bułka tarta**
- **olej do smażenia**

Ciasto naleśnikowe:

- **2 szklanki mleka**
- **1,5 szklanki mąki**
- **2 jajka**
- **1 łyżeczka proszku do pieczenia lub sody**
- **szczypta soli**

PRZYGOTOWANIE

1. Z podanych składników sporządzamy ciasto i smażymy cienkie naleśniki.

2. Na desce układamy usmażony naleśnik, na jego brzegu plaster sera, na serze parówkę i całość zwijamy w rulon.

3. Jajka roztrzepujemy widelcem na talerzu, maczamy w nich zwinięty naleśnik i obtaczamy w bułce tartej.

4. Opanierowane naleśniki układamy na desce. Na patelni rozgrzewamy olej i smażymy naleśniki z obu stron na złoty kolor. Najlepiej smakują z ogórkiem kiszonym i keczupem.

RADY A. Lewandowskiej

Jeśli naleśnik jest mały, parówkę można przekroić wzdłuż.





To dzieło wygląda jak prawdziwy tort i nikt się nawet nie domyśli, że nie jest słodki. Uwielbia go cała moja rodzina, bo smakuje wyśmienicie.

Tatiana Pilot, Tarnowskie Góry



Przepis przysłała Tatiana Pilot

Tort z wątróbki

SKŁADNIKI

- **400 dag wątróbki wieprzowej**
- **1 szklanka mleka**
- **4 łyżki mąki**
- **4 jajka**
- **majonez**
- **2 ząbki czosnku**
- **olej do smażenia**
- **natka pietruszki**
- **1 łyżeczka soku z cytryny**
- **1 łyżeczka proszku do pieczenia**

PRZYGOTOWANIE

1. Wątróbkę mielimy. Dodajemy jajka, mleko, mąkę i proszek do pieczenia. Solimy. Ciasto powinno przypominać ciasto naleśnikowe, tylko musi być trochę gęściejsze.

2. Rozgrzewamy na patelni olej i smażymy z obu stron kilka placków o grubości ok. 1 cm.

3. W osobnym naczyniu dwa roztarte ząbki czosnku mieszamy z majonezem i sokiem z cytryny. Upieczone placki przekładamy sosem, a gotowy tort posypujemy natką pietruszki.

Kotlety Ireny

To dobry sposób na ziemniaki pozostałe z obiadu.

Irena Ambroziak, Pasłęk



Przepis przysłała Irena Ambroziak

SKŁADNIKI

• 60 dag ugotowanych ziemniaków • 30 dag pieczarek • 2 cebule • jajko • szklanka mąki pszennej • sól, pieprz • bułka tarta

PRZYGOTOWANIE

1. Cebule drobno kroimy i szklimy na oleju. Dodajemy umyte i pokrojone w kostkę lub starte na tarce o dużych oczkach pieczarki. Mieszamy z cebulą i dusimy, aż woda odparuje, studzimy.

2. Ziemniaki przeciskamy przez praskę. Ostudzony farsz, ziemniaki, jajko, mąkę, sól i przyprawy krótko wyrabiamy. Formujemy kotlety, obtaczamy w tartej bułce i smażymy z obu stron.

RADY Ireny Ambroziak

Do kotletów polecam kaszę gryczaną, polaną duszoną marchewką z cebulą.





W mojej rodzinie często jadamy drób w postaci kotletów, roladek itp. Na pomysł zrobienia tego dania wpadłam sama, gdy chciałam trochę urozmaicić nasze menu. Szaszłyki okazały się strzałem w dziesiątkę!
Agnieszka Marcinkiewicz, Białystok

Drobiowe szaszłyki Agnieszki

SKŁADNIKI
• 4 piersi z kurczaka • 4 ząbki czosnku • 1 łyżeczka imbiru w proszku • 8 łyżek sosu sojowego • 8 łyżek oliwy z oliwek • 1 szklanka ryżu • 3 szklanki wody • 1/2 łyżki masła • 1/2 łyżeczki soli

PRZYGOTOWANIE
1. Piersi z kurczaka myjemy, osuszamy papierowym ręcznikiem i kroimy w grubsze paski. Czosnek przeciskamy przez praskę, dodajemy pozostałe przyprawy, oliwę i mieszamy.
2. Pokrojone piersi wkładamy do marynaty i odstawiamy w chłodne miejsce na min. 30 minut (najlepiej przygotować marynatę wieczorem i pozostawić w niej mięso na noc).
3. Wyjmujemy mięso z marynaty i nabijamy spiralnie na drewniane patyczki do szaszłyków, wcześniej moczone przez kilka godzin w wodzie.
4. Pieczemy w piekarniku na kratce ok. 20 minut w temp. 180 °C. Pod kratkę podkładamy folię lub blaszkę, żeby nie zabrudzić piekarnika.
5. Na głębokiej patelni roztapiamy masło. Wsypujemy ryż i smażymy, mieszając, aż stanie się szklisty. Wlewamy wodę, mieszamy i przykrywamy. Gdy ryż wchłonie wodę, przekładamy na talerze i podajemy do upieczonych szaszłyków.



Rady redakcyjnej kucharki Krystyny

• Szaszłyki najlepiej smakują z sałatą z sosem winegret, ale surówkę można oczywiście dobrać według własnych upodobań.
• Drewniane patyczki do szaszłyków moczymy w gorącej wodzie, dzięki temu w trakcie pieczenia na pewno się nie przypalą.



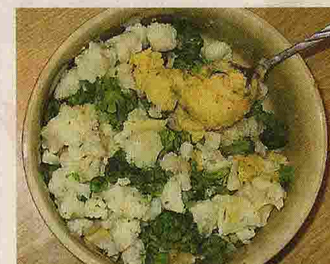

Przepis przysłała Beata Blicka

Są smaczne i oryginalne. Mój 4-letni synek za nimi przepada, potrafi zjeść nawet cztery pod rząd. Danie jest tanie, zdrowe i łatwe.
Beata Blicka, Iława

Kotleciki z brokułem i kalafiorem

SKŁADNIKI
• 4 średnie ziemniaki • 0,5 kg kalafiora • 0,5 kg brokułów • 1 jajko • 3/4 szklanki mąki • sól • maggi • mielona gałka muszkatołowa • pieprz • olej • bułka tarta
Sos: 1 duża cebula • po 3 płaskie łyżki masła i mąki • 1 łyżka curry • 1 szklanka bulionu • szklanka gęstej śmietany

PRZYGOTOWANIE
1. Ziemniaki myjemy, obieramy i gotujemy w osolonej wodzie. Przeciskamy przez praskę.
2. Kalafiora wrzucamy na osolony wrzątek, gotujemy 10 minut, w połowie gotowania dodajemy brokuły.
3. Odcedzamy i przelewamy zimną wodą. Ostudzone mieszamy z jajkiem i mąką, doprawiamy solą, pieprzem, maggi i gałką muszkatołową. Wyrabiamy masę. Wkładamy do niej różyczki kalafiora i brokułów.
4. Formujemy kotleciki i obtaczamy je w bułce tartej. Smażymy na oleju z obu stron.
5. Przygotowujemy sos cebulowy. Cebulę drobno siekamy, szklimy na maśle. Oprószamy mąką i curry, zasmażamy. Mieszamy i powoli wlewamy bulion. Zagotowujemy i podgrzewamy jeszcze ok. 10 minut. Dodajemy śmietanę, mieszamy, doprawiamy solą i pieprzem do smaku. Podajemy do kotlecików.



Rady redakcyjnej kucharki Krystyny

• Jeśli ktoś lubi, może dodać do masy warzywnej roztarty ząbek czosnku.
• Kotleciki można również podawać z keczupem lub jakimś ulubionym sosem. Są też doskonałym dodatkiem do dań mięsnych, np. z kurczaka, lub ryb smażonych w panierce.



Na drugie danie: mięso



W niedzielę na pewno nadrabiasz zaległości kulinarne i starasz się podać na obiad coś specjalnego. Przyślij przepis na wiosenne danie obiadowe, dołącz kupon ze str. 66, swoje zdjęcie i napisz coś o sobie. Po publikacji dostaniesz **50 zł**.

Bardzo lubię mięso wołowe, ale kiedyś postanowiłam urozmaicić roladki i dodałam do nich warzywa. Smakowały lepiej, niż myślałam, więc teraz robię je częściej. Danie jest smaczne i proste do zrobienia.
Agnieszka Ososińska, Harbutowice

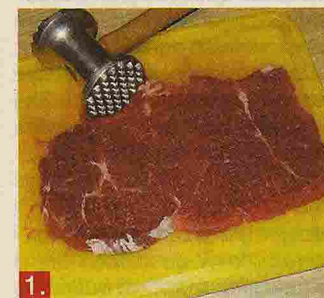
Roladki wołowe z warzywami


Przepis przysłała Agnieszka Ososińska

SKŁADNIKI
● 80 dag mięsa wołowego ● 2 ziemniaki ● 1 marchewka ● 1 pietruszka ● ćwiartka selera ● 4 ogórki kiszone ● ćwiartka kapusty włoskiej ● 6 ząbków czosnku ● 1 cebula ● śmietana 18-proc. ● 1 łyżka mąki ● sól, pieprz ● majeranek ● kostka rosołowa

PRZYGOTOWANIE
1. Mięso kroimy w plastry (jak na kotlety) i rozbijamy. 4 ząbki czosnku rozcieramy z solą i pieprzem i nacieramy mięso.
2. Oczyszczone warzywa kroimy w paski: ziemniaki i ogórki grubo, marchewkę średnio, a selera i pietruszkę cieniutko.
3. Na plastrze mięsa kładziemy najpierw kawałek listka kapusty, a następnie paski warzyw. Zawijamy i obwiązujemy nitką.
4. Roladki podsmażamy na patelni. W rondelku dusimy pokrojoną cebulkę i czosnek. Wkładamy roladki i zalewamy wodą tak, aby je przykryć. Dodajemy kostkę rosołową, doprawiamy pieprzem, solą, majerankiem i dusimy. Gdy mięso jest miękkie, zagęszczamy śmietaną i mąką.

RADY Agnieszki Ososińskiej
Do sosu można dodać grzybki lub podsmażone pieczarki.


1.


2.


3.


4.

Pieczarkowe babeczki

Babeczki to idealna ciepła przekąska na spotkanie w gronie przyjaciół. Smakuje wszystkim.
Teresa Domańska, Szczucin

SKŁADNIKI
Ciasto: ● 2 szklanki mąki ● żółtko ● 1/2 szklanki śmietany ● 1/2 kostki margaryny ● szczypta soli
Farsz: ● 400 g pieczarek ● 2 cebule ● 4 łyżki masła ● 4 łyżki oleju ● sól, pieprz ● 100 g żółtego sera

PRZYGOTOWANIE
1. Zagniatamy ciasto, zawijamy w folię i na 30 minut wstawiamy do lodówki. Cienko rozwałkowujemy i nakładamy do foremek. Nakłuwamy widelcem i pieczemy na złoty kolor. Studzimy.
2. Przesmażamy drobno pokrojone cebule, dodajemy pieczarki pokrojone w plasterki. Dusimy z masłem, doprawiamy solą i pieprzem.
3. Babeczki napełniamy farszem, posypujemy startym serem, zapiekamy 10 minut w temp. 175 °C. Gorące podajemy z barszczem. Możemy je posypać zieleniną.



Sos buraczkowy

Sos jest pracochłonny, ale naprawdę wart zachodu. Jest świetnym dodatkiem do mięs, ryb i foundue.

Kazimiera Marcińczyk, Olsztyn

SKŁADNIKI

- **8 łyżek startych ugotowanych buraków**
- **8 łyżek posiekanej cebuli**
- **8 łyżek gęstej śmietany**
- **8 ugotowanych na twardo żółtek**
- **8 łyżek czerwonego wytrawnego wina**
- **8 łyżek oliwy**
- **8 łyżeczek serka homogenizowanego**
- **po 1 łyżce posiekanego szczypiorku, natki pietruszki i koperku**
- **łyżeczka zmiażdżonego czosnku**
- **łyżeczka soli**
- **łyżeczka białego pieprzu**

PRZYGOTOWANIE

1. Wszystkie składniki (poza zieleniną i żółtkami) dokładnie miksujemy.

2. Żółtka drobno siekamy i dodajemy do sosu. Przed podaniem posypujemy koperkiem, szczypiorkiem i natką.



Odkąd mieszkamy w Warszawie, urządzamy dla znajomych kulinarne spotkania, które przez te lata zyskały renomę. Gotujemy proste potrawy.

Marta i Dorota Kucharskie, Warszawa

Kremowa zupa cebulowa



Przepis przysłały M. i D. Kucharskie

SKŁADNIKI

- **3 duże cebule**
- **2 łyżki masła**
- **2 łyżki mąki**
- **1,5 l wody**
- **2 kostki bulionowe**
- **sól, pieprz**
- **1 szkl. śmietany**

PRZYGOTOWANIE

1. Cebule obieramy i kroimy w cieniutkie plasterki. W rondlu rozpuszczamy masło, dodajemy cebulę, dusimy na wolnym ogniu, aż stanie się złocista.

2. Do rondelka dodajemy mąkę, mieszamy, podgrzewamy, aż mąka się lekko zarumieni. Wlewamy wodę z rozpuszczonymi kostkami bulionowymi i, mieszając, zagotowujemy. Gotujemy na wolnym ogniu 10 min.

3. Zupę miksujemy, aż do uzyskania konsystencji kremu. Zaprawiamy śmietaną, doprawiamy do smaku.

RADY M. i D. Kucharskich

Podajemy z grzankami. Możemy też włożyć do talerzy po kawałku czerstwej bułki.



Tak przyrządzony zadowoli najbardziej wybredne podniebienia. Podaję go na obiad, ale doskonale smakuje również na zimno z pieczywem.

Regina Paluch, Libiąż

Kurczak faszerowany

SKŁADNIKI

- **1 kurczak (ok. 1,6 kg)**
- **50 dag pieczarek**
- **40 dag mięsa mielonego**
- **20 dag sera żółtego**
- **1 jajko**
- **sól i pieprz**
- **olej**
- **słodka czerwona papryka w proszku**
- **cebula**
- **łyżka smalcu**



Przepis przysłała Regina Paluch

PRZYGOTOWANIE

1. Kurczaka myjemy i osuszamy. Trybujemy kości.

2. Cebulę kroimy i rumienimy na smalcu. Pieczarki myjemy i drobno kroimy, dusimy na zrumienionej cebuli, aż odparują.

3. Ser ścieramy na tarce o dużych oczkach.

4. Ser, pieczarki, mięso mielone i jajko mieszamy, dodajemy sól i pieprz do smaku. Farszem wypełniamy kurczaka, zwracając uwagę, aby farsz znalazł się także w skrzydełkach i udkach. Spinamy wykałaczkami. Skórkę od szyjki zawijamy pod spód. Kurczaka smarujemy olejem i posypujemy papryką. Przekładamy do brytfanki i pieczemy w piekarniku 1 godz. 20 minut.

Wyśmienita pieczeń

Przepis na pieczeń dostałam od mamy. Robię ją na święta i wszyscy są zachwyceni.

Aleksandra Rempuszewska, Toruń

SKŁADNIKI

- **1 kg mielonego mięsa wieprzowo-wołowego**
- **3 jajka**
- **po pół pęczka koperku, natki pietruszki i szczypiorku**
- **300 g żółtego sera**
- **bułka tarta**
- **sól**
- **pieprz**
- **troszeczkę jarzynki**

PRZYGOTOWANIE

1. Mięso wyrabiamy z jajkami i bułką tartą, przyprawiamy. Zieleninę siekamy, ser ścieramy na grubsze wiórki.

2. Papier do pieczenia smarujemy olejem. Wykładamy masę mięsną i spłaszczamy na prostokąt (30x20 cm).

3. Na mięsie rozkładamy ser i posypujemy zieleniną. Zwijamy roladę. Owijamy papierem i władamy do wąskiej blaszki. Pieczemy godzinę w temp. ok.170 °C.

RADY A. Rempuszewskiej

Do pieczeni można dodać podsmażone pieczarki.







Przepis przysłała Mariola Łyskawa

Uwielbiam gotować i ciągle testuję nowe przepisy. Polędwiczki w sosie z kluseczkami smażonymi to świetny i efektowny pomysł na obiad.

Mariola Łyskawa, Poznań

Polędwiczki z kluseczkami

SKŁADNIKI

● 30 dag polędwiczek wieprzowych ● 2-3 łyżki oliwy ● przyprawy: 1 łyżeczka słodkiej papryki i bazylii, przyprawa do wieprzowiny
Sos: ● 2 ogórki konserwowe ● 2 ząbki czosnku ● pęczek koperku ● 1,5 szklanki jogurtu naturalnego ● 1 łyżka oliwy ● 1 łyżka octu winnego ● sól i pieprz
Kluseczki: ● 7-10 ziemniaków ● 2 jajka ● 1 szklanka mąki ● masło ● sól i pieprz

PRZYGOTOWANIE

1. Mięso kroimy w kostkę, nacieramy przyprawą i smażymy. Dodajemy paprykę i bazylię. Mięso osączamy z tłuszczu.

2. Ogórki, koperek i czosnek siekamy i mieszamy. Jogurt mieszamy z oliwą i octem winnym, dodajemy ogórki, przyprawiamy i wkładamy do lodówki.

3. Obrane ziemniaki gotujemy. Przeciskamy przez praskę i solimy. Zimne mieszamy z jajkami i mąką, doprawiamy pieprzem (jeśli ciasto się klei, dodajemy mąki). Formujemy podłużne kluseczki i gotujemy w osolonej wodzie ok. 5 min.

4. Kluseczki osączamy i układamy na tacy, a gdy ostygną, podsmażamy na maśle na złoto. Podajemy z polędwiczkami polanymi sosem oraz marchewką gotowaną w bulionie lub brukselką ze skwarkami.



Rady redakcyjnej kucharki Krystyny

● Tak przygotowane polędwiczki możemy również podać z kluskami śląskimi albo pieczonymi ziemniakami.
● Jeśli ktoś nie przepada za gotowanymi lub duszonymi jarzynami, może zamiast nich podać dowolną surówkę, np. z białej kapusty lub sałatę z sosem winegret.





Przepis przysłała A. Habuda

Drób to ulubione mięso mojego syna Maćka. Aby mu się nie znudziło, od czasu do czasu przyrządzam je w cieście.

Aleksandra Habuda, Wrocław

Filet w cieście naleśnikowym

SKŁADNIKI

● 2 filety drobiowe ● 1 jajko ● 1/2 szklanki mleka ● olej ● 1 szklanka mąki ● vegeta ● pieprz ● 1/2 łyżeczki maggi ● czosnek ● 1/2 kg ziemniaków
Surówka:
● 1/2 główki białej kapusty
● 1 nieduża marchewka
● 1 mała cebula
● 1/2 szklanki majonezu
● 1/4 szklanki jogurtu naturalnego ● sok z cytryny ● sól ● pieprz ● cukier

PRZYGOTOWANIE

1. Filety dzielimy na plastry średniej grubości, rozbijamy, oprószamy solą, pieprzem, vegetą i nacieramy czosnkiem. Wstawiamy do lodówki na około 2 godziny.

2. Przygotowujemy gęste ciasto naleśnikowe: jajko, mleko, maggi i mąkę mieszamy na jednolitą masę.

3. Filety obtaczamy w cieście i smażymy na oleju na złoto.

4. Ziemniaki obieramy i kroimy jak na frytki, osuszamy. Smażymy w głębokim tłuszczu na złoty kolor.

5. Kapustę ścieramy na tarce o dużych oczkach, a marchewkę – o drobnych. Cebulę kroimy w drobną kostkę. Mieszamy, doprawiamy solą, pieprzem, cukrem, sokiem z cytryny. Majonez mieszamy z jogurtem, łączymy z warzywami.



Rady redakcyjnej kucharki Krystyny

● Dla obniżenia kaloryczności dania frytki smażone w głębokim tłuszczu można zastąpić mrożonymi, upieczonymi w piekarniku.
● Filety w cieście smażymy na wolnym ogniu, bo w przeciwnym razie ciasto się przypali, a mięso w środku pozostanie surowe.



Lekkie i pełne witamin



PRZYŚLIJ PRZEPIS i wygraj!

Kasza, ryż, warzywa, owoce. Podając je na obiad lub kolację, masz pewność, że karmisz rodzinę zdrowo. Zrób zdjęcia tych dań, napisz coś o nich i przyślij je wraz z przepisem i kuponem ze strony 66. Jeśli je zamieścimy, dostaniesz **50 zł**.

Jestem dietetyczką od lat związaną z kulinariami. Ubóstwiam przygotowywać wspaniałe dania nie tylko na święta, ale również na co dzień, a później zrzucać zbędne kilogramy, gotując coś lekkiego.
Monika Jędruszczak-Kępka, Lublin

Gołąbki z kaszą jaglaną

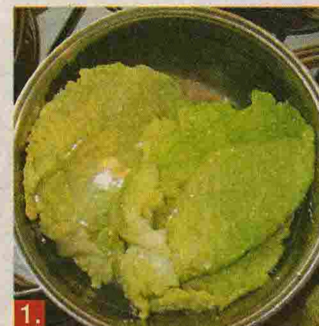


Przepis przysłała M. Jędruszczak-Kępka

SKŁADNIKI
- **główka kapusty (najlepiej włoskiej)**
- **1,5 szklanki kaszy jaglanej**
- **1 op. mrożonego szpinaku**
- **cebula**
- **jajko**
- **500 g mięsa mielonego lub piersi z kurczaka**
- **sól**
- **olej**
- **ząbek czosnku**

PRZYGOTOWANIE

1. Z kapusty wybieramy ładne liście i parzymy. Kaszę gotujemy na sypko.
2. Mięso podsmażamy na złoto, a następnie dusimy do miękkości. Cebulę kroimy w kostkę i szklimy. Szpinak odparowujemy na patelni.
3. Do kaszy dodajemy mięso, cebulę, szpinak i jajko. Mieszamy, doprawiamy do smaku solą oraz przepuszczonym przez praskę ząbkiem czosnku.
4. Masę nakładamy na liście i zawijamy. Układamy w garnku i dusimy pod przykryciem do miękkości. Podajemy z sosem pomidorowym lub pieczarkowym.


1.


2.


3.


4.

Tuńczyk z kuskusem

Proponuję łatwą i smaczną sałatkę na każdą okazję.
Grażyna Pachocka, Pionki

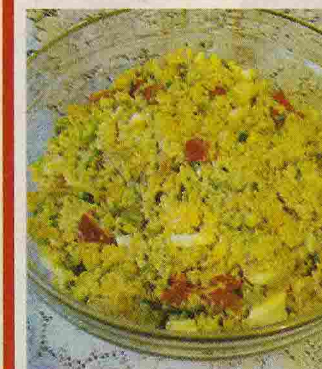


Przepis przysłała G. Pachocka

SKŁADNIKI
- **1/2 szklanki kaszy kuskus**
- **puszka tuńczyka w zalewie**
- **bulion z kostki rosołowej**
- **1 czerwona papryka**
- **1 puszka kukurydzy**
- **2-3 ogórki kiszone (lub korniszony)**
- **2-3 jaja ugotowane na twardo**
- **kawałek pora (5-7 cm)**
- **2 łyżki majonezu**

PRZYGOTOWANIE

1. Kaszę zalewamy gorącym bulionem, aż będzie przykryta na 0,5 cm, i odstawiamy pod pokrywką na 5 minut.
2. Paprykę, ogórki i jajka kroimy w kostkę, dodajemy drobno pokrojonego pora.
3. Dodajemy osączonego tuńczyka i kukurydzę oraz kusskus. Doprawiamy majonezem, mieszamy.



Sałata lodowa z owocami

Interesuję się kuchnią od dawna, gotuję codziennie dla męża i dwóch synów. Sałatka jest lekka, dietetyczna, a sos do niej wymyśliłam sama.

Ewa Janik, Wrocław

SKŁADNIKI

• 1 duża sałata lodowa • kilka białych winogron • 1 mała puszka ananasów • szczypiorek • puszka kukurydzy • 1 czerwona papryka • 3 ząbki czosnku • sok z jednej cytryny • 10 łyżek oliwy • cukier, sól, biały pieprz • 1 łyżka musztardy

PRZYGOTOWANIE

1. Sałatę myjemy, osuszamy, rwiemy na kawałki. Winogrona przekrawamy na pół. Ananasy kroimy w kostkę, paprykę w paseczki. Szczypiorek drobno siekamy.

2. Z oliwy, soku z cytryny i musztardy robimy sos, doprawiamy cukrem, solą i pieprzem, dodajemy roztarty czosnek. Sos przygotowujemy godzinę wcześniej.

3. Składniki sałaty mieszamy z sosem. Od razu podajemy.







Przepis przysłała Agnieszka Makrzyśko

Wprawdzie dopiero uczę się gotować, ale śmiało przyznaję, że ta potrawa, którą sama wymyśliłam, jak dotąd smakowała każdemu. Jest zdrowa i pożywna.

Agnieszka Makrzyśko, Przeworsk

Ryż na każdą porę

SKŁADNIKI

Na jedną porcję:

- **1 woreczek ryżu**
- **1/4 puszki kukurydzy**
- **1 papryka**
- **2 jaja**
- **1 kostka rosołowa**
- **odrobina musztardy**
- **przyprawy: sól, pieprz, tymianek, majeranek**
- **szczypiorek**

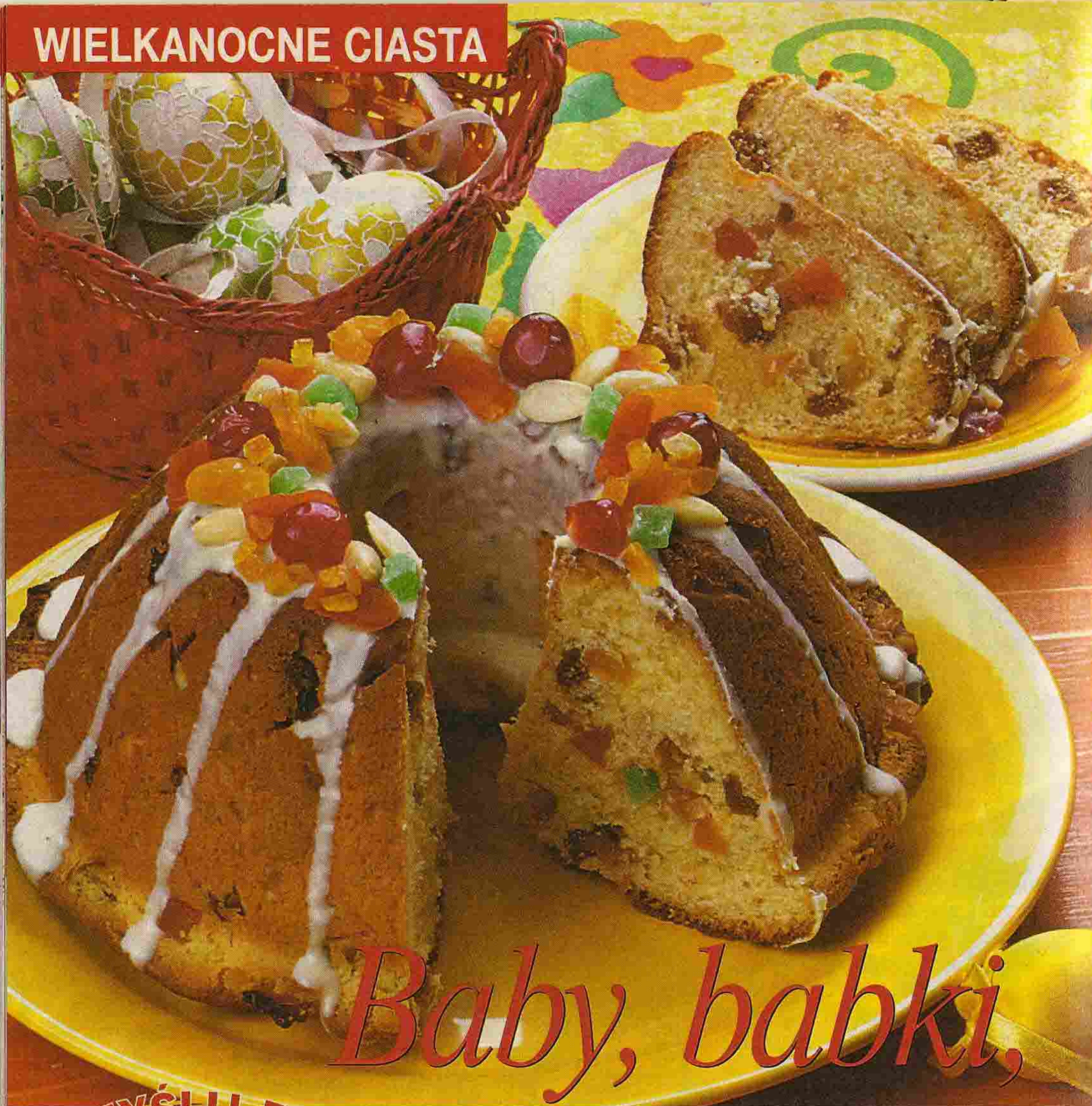
PRZYGOTOWANIE

1. Ryż gotujemy w bulionie i odcedzamy.

2. Odcedzamy kukurydzę, kroimy paprykę i szczypiorek.

3. Ryż mieszamy z kukurydzą, papryką i połową szczypiorku.

4. Na patelni smażymy niezbyt ściętą jajecznicę, dodajemy do ryżu z warzywami. Dodajemy musztardę, przyprawy i resztę szczypiorku. Mieszamy. Podajemy jako samodzielne danie, z rybą albo z kurczakiem.



Baby, babki, babeczki



Domowe wypieki są bezkonkurencyjne. Nawet te najprostsze smakują inaczej. Przyślij przepis na ciasto, które często pieczesz, dołącz jego zdjęcie i napisz coś o sobie. Po publikacji dostaniesz od nas **50 zł**. Wypełnij kupon ze strony 66.

Wyrabianie drożdżowego ciasta i czekanie, aż wyrośnie, wymaga co prawda trochę cierpliwości, ale nasz wysiłek zostaje nagrodzony. Babka pięknie pachnie i cudownie smakuje. Nie może jej zabraknąć na Wielkanoc.
Cecylia Sokołowska, Wrocław

Drożdżowa z lukrem i owocami



Przepis przysłała Cecylia Sokołowska

SKŁADNIKI
- **50 g drożdży**
- **szklanka mleka**
- **4 szklanki mąki**
- **szklanka cukru**
- **5 żółtek**
- **1/2 kostki masła**
- **dowolne owoce kandyzowane, najlepiej mieszane**
- **szczypta soli**
- **olej i tarta bułka do formy**
- **gotowy lukier**

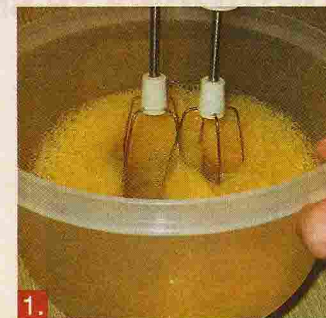
PRZYGOTOWANIE

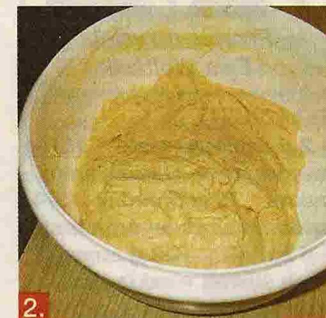
1. Do miski wlewamy podgrzane mleko, dodajemy pokruszone drożdże i łyżkę cukru, dokładnie mieszamy. Dodajemy szklankę mąki i ponownie mieszamy. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce, aż ciasto podwoi objętość (ok. 30 minut). Mikserem ucieramy żółtka z resztą cukru do białości. Wlewamy do rozczynu i mieszamy. Dodajemy sól i mieszając, wsypujemy resztę mąki. Gdy ciasto będzie gęste, wyrabiamy je rękami.

2. Masło roztapiamy na małym ogniu i studzimy. Wlewamy wąskim strumieniem do ciasta, mieszając, aż ciasto będzie łatwo odchodzić od ręki (co najmniej 20 minut). Dodajemy owoce kandyzowane (część odkładamy do dekoracji) i jeszcze chwilę wyrabiamy.

3. Formę do pieczenia babek smarujemy olejem i posypujemy tartą bułką. Wkładamy ciasto do 3/4 wysokości formy i odstawiamy do wyrośnięcia. Pieczemy ok. 40 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180 °C. Upieczoną babkę polewamy lukrem, na wierzchu układamy owoce.

RADY Cecylii Sokołowskiej
Przed wyjęciem ciasta z piekarnika zawsze wbijam w nie drewniany patyczek i sprawdzam, czy jest suchy. Jeśli tak, to wiem, że ciasto na pewno jest dobrze upieczone.


1.


2.

Piaskowa

Jest delikatna i łatwo się rozsypuje, ale smakuje wyśmienicie. Piekę ją na każdą Wielkanoc.
Natalia Bronowska, Tychy

SKŁADNIKI
- **4 jajka** • **3/4 szklanki mąki tortowej** • **3/4 szklanki mąki ziemniaczanej** • **szklanka cukru** • **kostka masła** • **duże op. cukru waniliowego** • **łyżeczka proszku do pieczenia** • **tłuszcz i bułka tarta do formy**

PRZYGOTOWANIE

1. Żółtka ucieramy z cukrem na parze. Dodajemy obie mąki, proszek do pieczenia i cukier waniliowy. Masło roztapiamy i studzimy. Wlewamy do ciasta, mieszając. Białka ubijamy na pianę, ostrożnie mieszamy z ciastem.

2. Formę starannie smarujemy tłuszczem i posypujemy bułką tartą. Wlewamy ciasto i wkładamy do piekarnika. Pieczemy godzinę w temperaturze 180 °C. Upieczoną babkę posypujemy cukrem pudrem.

RADY Natalii Bronowskiej
Część mąki tortowej można zastąpić kaszką manną.



Drożdżowa

Z drożdżową babką żadna równać się nie może. Jestem już na emeryturze i niejedno ciasto piekłam, zmieniałam, ulepszałam. To zadowoli każdego.
Emilia Rudolf, Głogów Młp.

SKŁADNIKI
• 1 kg mąki • 100 g drożdży • szklanka mleka • szklanka cukru • 100 g masła • 100 g margaryny • 1/2 szklanki oleju • 8 żółtek • szczypta soli • rodzynki

PRZYGOTOWANIE
1. Mąkę przesiewamy do garnka. Podgrzewamy 1/3 szkl. mleka i rozpuszczamy drożdże z 2 łyżkami cukru. Wlewamy w środek mąki, przykrywamy i czekamy, aż rozczyn podwoi objętość.
2. Resztę mleka podgrzewamy z tłuszczami. Do rozczynu dodajemy żółtka, cukier, sól i po trochę mleka. Ciasto wyrabiamy (ma być dość ciężkie) 10 minut, dodajemy rodzynki, przykrywamy i czekamy, aż wyrośnie.
3. Wkładamy do 2 foremek (do 2/3 wys.) i pozostawiamy do wyrośnięcia. Smarujemy rozkłóconym jajkiem, pieczemy 40 minut w 180 °C.



Piekła ją moja babcia, później mama, a od kilku lat również ja. Mój brat Marcin i bratowa Ania mówią, że jest najlepsza na świecie.
Ewa Wojtasik, Wrocław

Drożdżowa ze śliwkami



Przepis przysłała Ewa Wojtasik

SKŁADNIKI
• 2,5 szklanki mąki • 150 g margaryny • 1/2 szklanki cukru • 70 g drożdży • 3/4 szklanki słodkiej śmietany • 5 żółtek • 100 g suszonych śliwek • szklanka cukru pudru i sok z cytryny

PRZYGOTOWANIE
1. Drożdże rozcieramy z łyżką cukru, wlewamy 1/3 szklanki ciepłej śmietany, wsypujemy łyżkę mąki. Mieszamy, odstawiamy. Resztę śmietany gotujemy i gorącą wlewamy do mąki, zarabiamy. Po ostudzeniu dodajemy rozczyn i żółtka utarte z cukrem. Zagniatamy.
2. Dodajemy roztopiony tłuszcz i pokrojone śliwki. Wyrabiamy, aż ciasto zacznie odchodzić od ręki. Odstawiamy do wyrośnięcia. Przekładamy do wysmarowanej tłuszczem i posypanej bułką tartą formy. Odstawiamy do wyrośnięcia.
3. Pieczemy w nagrzanym do 180 °C piekarniku ok. 50 min. Cukier puder dokładnie ucieramy z sokiem z cytryny, lukrem polewamy zimną babkę.



Pieczenie to moje hobby. Lubię, gdy rodzina jest zadowolona i chwali moje wypieki. Tę babkę piekę w glinianej formie mojej mamy.
Barbara Gwałt, Sławno

Cytrynowa Basi



Przepis przysłała Barbara Gwałt

SKŁADNIKI
• 1,5 szklanki mąki tortowej
• 0,5 szklanki mąki ziemniaczanej
• 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
• 6 jaj
• 1 szklanka cukru
• kostka margaryny
• cukier waniliowy
• 6 łyżek oleju
• 2 łyżki octu
• olejek cytrynowy
• polewa czekoladowa

PRZYGOTOWANIE
1. Żółtka ucieramy z cukrem na puszystą masę, ucierając, stopniowo dodajemy margarynę. Dodajemy obie mąki, proszek, olej, ocet, olejek, cukier waniliowy i dokładnie mieszamy.
2. Z białek ubijamy sztywną pianę, dodajemy do ciasta i delikatnie mieszamy. Ciasto przelewamy do formy i pieczemy godzinę w temp. 180 °C.

RADY Barbary Gwałt
Składniki na babkę muszą być lekko ogrzane, wtedy babka będzie wyjątkowo puszysta.

Najprostsza na świecie

Ta babka na pewno się uda. Wystarczy tylko wymieszać składniki.
T. Matjeka, Boronów



Przepis przysłała Teresa Matjeka

SKŁADNIKI
• 4 jajka • 3/4 szklanki cukru • pół szklanki wody • pół szklanki oleju • 2,5 szklanki mąki pszennej • 2 łyżeczki proszku do pieczenia • 1 opakowanie budyniu waniliowego

PRZYGOTOWANIE
1. Jajka ubijamy z cukrem, dodajemy pół szklanki mąki, mieszamy. Wlewamy wodę, mieszamy. Znowu dodajemy pół szklanki mąki, mieszamy. Dodajemy olej, mieszamy, dodajemy całą szklankę mąki, mieszamy, dodajemy pół szklanki mąki z proszkiem do pieczenia i znowu mieszamy. Na koniec dodajemy budyń i mieszamy.
2. Piekarnik rozgrzewamy do temp. 180 °C. Formę smarujemy margaryną, oprószamy bułką tartą, wlewamy ciasto i pieczemy ok. 30-45 min.





Kolorowe jak mazurki

Ten mazurek jest tak smaczny, że piekę go nie tylko na święta wielkanocne. Jest łatwy do zrobienia, więc dla moich dzieci – 15-letniej Asi i 19-letniego Krzysia, robię go raz w miesiącu.

Teresa Grudzień, Warszawa



Znasz przepis na pyszne, rozpływające się w ustach ciasto, któremu nikt się nie oprze? Przyślij go do nas, dołącz swoje zdjęcie i kupon ze strony 66. Napisz kilka słów o sobie i wypieku. Po publikacji otrzymasz nagrodę **50 zł!**

Wielkanocny



Przepis przysłała Teresa Grudzień

SKŁADNIKI

- **400 g mąki**
- **1 łyżka mąki ziemniaczanej**
- **6 żółtek**
- **250 g margaryny**
- **200 g cukru**
- **1 łyżeczka proszku do pieczenia**

Krem:

- **1/2 kg masła**
- **2 budynie waniliowe lub śmietankowe**
- **kilka kropel aromatu rumowego**
- **1 litr mleka**

Do dekoracji:

- **gotowa polewa lukrowa czekoladowa**
- **płatki migdałowe**

PRZYGOTOWANIE

1. Margarynę ucieramy z cukrem, dodajemy żółtka, mąkę pszenną z proszkiem do pieczenia i ziemniaczaną.

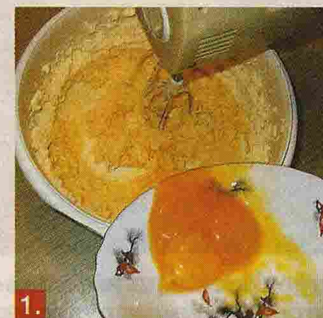
2. Ciasto dzielimy na dwie części. Blachę wykładamy pergaminem, smarujemy margaryną i pieczemy każdą część ciasta na złoty kolor w temperaturze 180 °C przez ok. 20 minut. Odstawiamy do wystudzenia.

3. Gotujemy budyń według przepisu na opakowaniu. Odstawiamy do wystudzenia. Masło ucieramy na gładką masę i stale mieszając, stopniowo dodajemy budyń i aromat.

4. Ciasto przekładamy masą. Wierzch dekorujemy lukrem i ozdabiamy migdałami.

RADY Teresy Grudzień

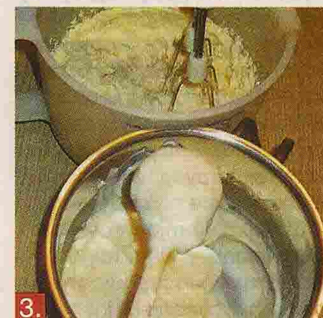
Lukier czasami robię sama. Rozcieram cukier puder z odrobiną mleka i kakao.



1.



2.



3.

Biszkoptowy

Delikatny jak puch, lekki i oryginalny. Taki jest mój mazurek.

Zuzanna Habryś, Częstochowa

SKŁADNIKI

- **4 jajka**
- **1 margaryna**
- **dowolny olejek do ciasta**
- **2 galaretki**
- **1,5 szklanki cukru**

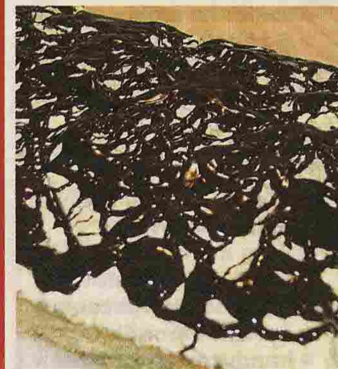
Na biszkopt: 4 jajka

- **2 łyżeczki proszku do pieczenia**
- **szkl. mąki**
- **1/2 szkl. cukru pudru**
- **sok z cytryny**

PRZYGOTOWANIE

1. Ciasto: żółtka ucieramy z cukrem na puszystą masę, mieszając, dodajemy 4 łyżki gorącej wody i mąkę z proszkiem do pieczenia. Białka ubijamy, mieszamy z ciastem, pieczemy w temp. 160 °C.

2. Galaretki rozpuszczamy w 350 ml wody. Biszkopt nasączamy wodą z cukrem i cytryną. Margarynę ucieramy z cukrem, dodając po jednym żółtku. Na końcu dodajemy tężejącą galaretkę. Ubijamy pianę z białek. Mieszamy z masą, dodajemy olejek. Masę wykładamy na biszkopt. Ozdabiamy polewą.





Gdy przychodzę do syna i jego rodziny na wielkanocne śniadanie, wnuczki już w progu pytają, czy przyniosłam swoje pyszne ciasto. Najbardziej smakuje im marcepan. Wyjadają go, kiedy myślą, że nikt nie patrzy.

Franciszka Zakrzewska, Kraków

Mazurek marcepanowy

SKŁADNIKI

Ciasto:

- **250 g margaryny lub masła**
- **szklanka cukru**
- **szklanka mąki**
- **6 żółtek**
- **1/2 łyżeczki sody**
- **100 g posiekanych migdałów**
- **tłuszcz i tarta bułka**

Dekoracja:

- **200 g gotowej masy marcepanowej**
- **80 g cukru pudru**
- **8 całych migdałów, kilka do pokruszenia**
- **suszone morele**
- **kandyzowane wiśnie**

PRZYGOTOWANIE

1. Margarynę ucieramy z cukrem na puszystą masę. Dodajemy po kolei żółtka, potem mąkę, sodę i migdały.
2. Prostokątną formę smarujemy tłuszczem, posypujemy bułką. Ciasto wykładamy na blachę, z części formujemy brzeg. Pieczemy w temperaturze 170 °C ok. 30 minut.
3. Masę marcepanową zagniatamy z cukrem pudrem, rozwałkowujemy i wykładamy równomiernie na ciasto.
4. Ciasto dekorujemy owocami i migdałami – kilka migdałów kruszymy i rozsypujemy na masie marcepanowej.



Rady redakcyjnej kucharki Krystyny

- **Masę marcepanową można przygotować w domu: 250 g migdałów bez skórki przepuszczamy przez maszynkę. 200 ml wody, 250 g cukru i 1/2 łyżku octu gotujemy. Po wystudzeniu ucieramy, dodając migdały. Możemy też dodać nieco soku z cytryny.**



Na bazie tego kruchego ciasta przygotowuję nie tylko mazurek wielkanocny (wtedy staram się świątecznie go udekorować). Dość często ścieram na tarce także trzecią warstwę ciasta i polewam masą czekoladową.

Grażyna Wielowska, Katowice

Morelowo-migdałowy

SKŁADNIKI

- **500 g mąki**
- **400 g cukru pudru**
- **250 g masła**
- **łyżeczka proszku do pieczenia**
- **4 jajka**
- **200 g płatków migdałowych**
- **dżem morelowy**
- **suszone morele i inne różnokolorowe owoce kandyzowane**
- **100 g cukierków (kawowych)**
- **gotowy lukier**

PRZYGOTOWANIE

1. Zagniatamy kruche ciasto: mąkę i proszek do pieczenia siekamy z masłem, dodajemy 250 g cukru i 4 żółtka. Ciasto dzielimy na 3 części.
2. Ubijamy pianę z białek, pod koniec dodajemy resztę cukru. Na wysmarowaną blachę wykładamy jedną część ciasta, smarujemy ją dżemem, posypujemy połową płatków, wykładamy połowę piany. Na tarce ścieramy drugą część ciasta, posypujemy. Wykładamy resztę piany i posypujemy płatkami (trochę zostawiamy do dekoracji). Wykładamy rozwałkowaną trzecią część ciasta i pieczemy ok. 40 minut w temp. 180 °C.
3. Na ciasto wylewamy lukier, dekorujemy owocami, płatkami migdałów i cukierkami.



Rady redakcyjnej kucharki Krystyny

- **Dla urozmaicenia smaku do tej części ciasta, którą zetrzemy na tarce, możemy dodać 2 łyżki kakao i jeszcze raz dokładnie zagnieść.**
- **Ciasto możemy przygotować nawet dzień wcześniej i zawinięte w folię trzymać w lodówce.**



Makowe smakołyki



PRZYŚLIJ PRZEPIS i wygraj!

Pieczenie słodkości to twoja specjalność? Podziel się swoim sprawdzonym przepisem! Przyślij go do nas, dołącz zdjęcie ciasta i swoje oraz kupon ze strony 66. Dodaj kilka zdań od siebie. Po publikacji otrzymasz **50 zł**.

Tort makowo-czekoladowy

Bardzo kaloryczny, ale przepyszny. W sam raz na świąteczny deser.

Monika Wojtan, Wrocław



Przepis przysłała Monika Wojtan

SKŁADNIKI

Ciasto: ● **250 g maku** ● **250 g cukru pudru** ● **6 jajek** ● **2 łyżki miodu** ● **3 łyżki bułki tartej**
Masa: ● **gotowy krem czekoladowy** ● **1 tabliczka gorzkiej czekolady** ● **2 łyżki spirytusu**

PRZYGOTOWANIE

1. Dzień wcześniej mak parzymy i zostawiamy na noc na sitku. Na drugi dzień trzykrotnie mielimy. Robimy ciasto: do miski wbijamy żółtka z jajek (białka wstawiamy do lodówki), wsypujemy cukier puder i ucieramy mikserem. Dodajemy mak, bułkę tartą i miód, wyrabiamy mikserem na jednolitą masę.

2. Ubijamy pianę z białek, delikatnie łączymy z ciastem. Dno tortownicy smarujemy tłuszczem i posypujemy bułką. Pieczemy w 180 °C 45 min.

3. Czekoladę roztapiamy w kąpieli wodnej, cały czas mieszając. Potem mieszając, studzimy. Przygotowujemy krem według przepisu na opakowaniu, dodajemy wystudzoną czekoladę i ok. 2 łyżek spirytusu. Całość mieszamy mikserem.

4. Ostudzone ciasto kroimy na 3 placki (najlepiej naciąć je dookoła ostrym nożem, a następnie owinąć wokół nacięcia mocną nicią i „zacisnąć pętlę"). Wierzch pierwszego placka smarujemy masą, nakładamy na niego drugi krążek ciasta, smarujemy, kładziemy na nim ostatni krążek i smarujemy wierzch i boki. Najlepiej, jeżeli tort postoi dwa dni – smaki się „przegryzą", a ciasto lekko nasiąknie masą.



1.



2.



3.

Krajanki

Smak tych pysznych, pachnących miodem i makiem ciasteczek pamiętam z dzieciństwa. Piekła je moja babcia.

Anna Pajer, Chełm

SKŁADNIKI

Na 40 sztuk: ● **5 szklanek mąki** ● **2 jajka** ● **2 margaryny** ● **1 szklanka gęstej śmietany** ● **3 łyżki cukru** ● **100 g drożdży** ● **żółtko do smarowania** ● **1 op. maku z bakaliami** ● **kilka łyżek miodu**

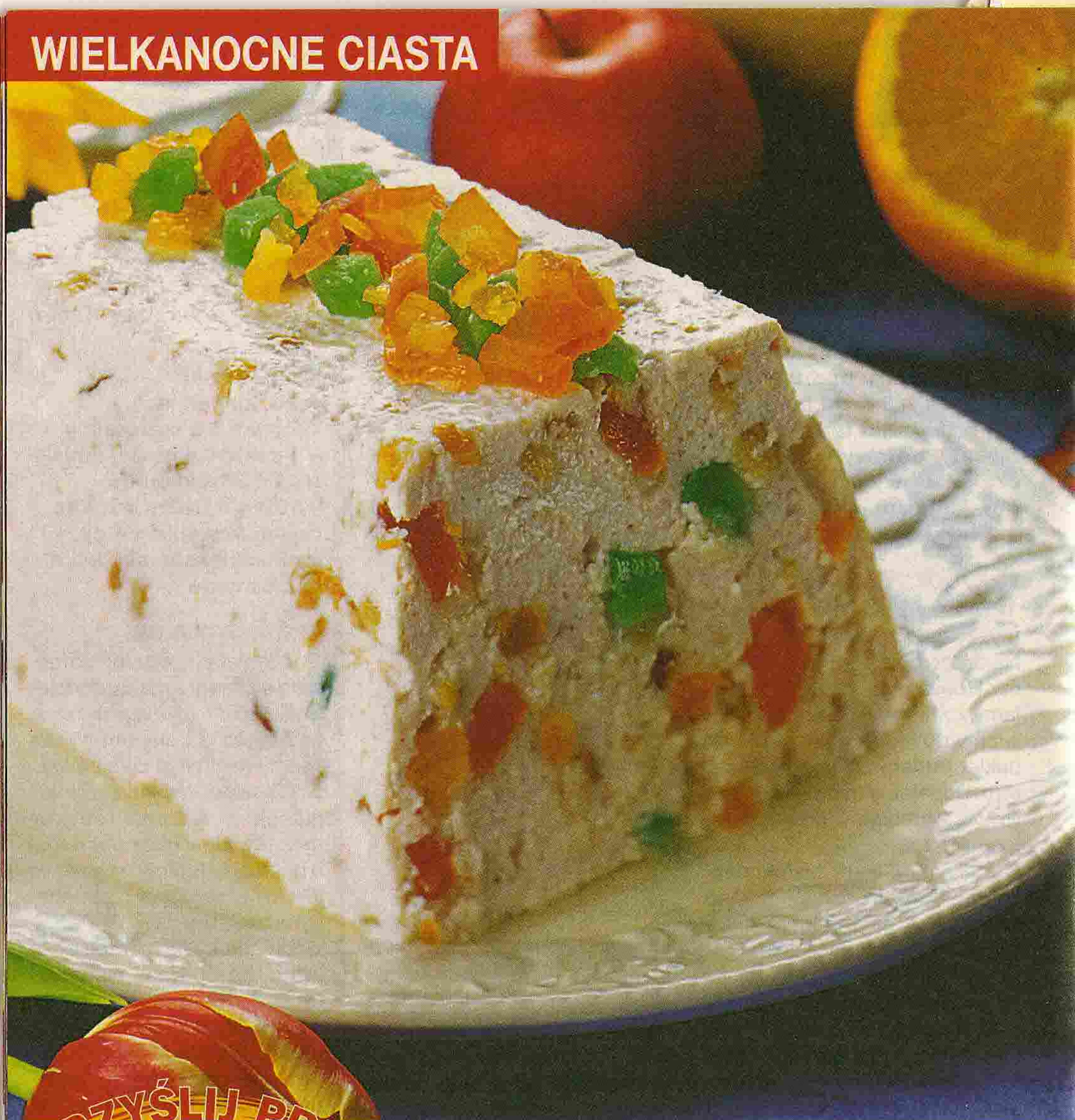
PRZYGOTOWANIE

1. Zagniatamy ciasto: margarynę siekamy z mąką, dodajemy jajka i drożdże wymieszane ze śmietaną i cukrem. Wstawiamy na 30 min do lodówki.

2. Ciasto wałkujemy na cienki placek i rozsmarowujemy mak. Zwijamy ciasno w rulon, a następnie kroimy na kawałki (3-cm). Smarujemy roztrzepanym żółtkiem.

3. Układamy na blaszce dość luźno, bo podczas pieczenia urosną. Pieczemy w temp. 170 °C ok. 30 minut, aż będą rumiane. Wkładamy do miski i gorące polewamy roztopionym miodem. Miskę przykrywamy ściereczką i odstawiamy, aż krajanki ostygną.







PRZYŚLIJ PRZEPIS i wygraj!

Pieczesz nie tylko serniki, ale także inne wspaniałe ciasta? Pochwal się swoim przepisem. Przyślij go do nas, dołącz swoje zdjęcie i kupon ze strony 66. Napisz coś o sobie i wypieku. Po publikacji czekaj na nagrodę: **50 zł**.

Sernikowe delicje

Pascha z owocami kandyzowanymi

Smak tej paschy jest niepowtarzalny, a to za sprawą sera domowej roboty. Deser zawsze się udaje. Wystarczą inne dodatki, by zmienił się wygląd paschy i jej smak.

Zofia Zebdyk, Krosno



Przepis przysłała Zofia Zebdyk

SKŁADNIKI

- **mieszanka owoców kandyzowanych (keksowa)**
- **2 litry tłustego mleka**
- **450 ml śmietany**
- **6 żółtek**
- **2 opakowania cukru waniliowego**
- **kostka masła**
- **szklanka cukru**
- **kilka kropel aromatu waniliowego**

PRZYGOTOWANIE

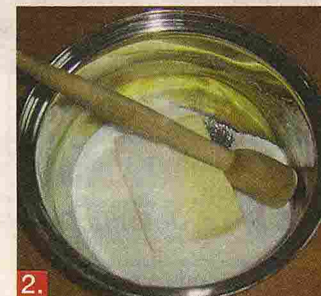
1. Mleko wlewamy do dużego garnka, dodajemy cukier waniliowy, żółtka i śmietanę. Gotujemy na wolnym ogniu, od czasu do czasu mieszając, aż wytrąci się ser.

2. Ser odcedzamy na sicie (najlepiej o jak najdrobniejszych oczkach). Odstawiamy do wystudzenia.

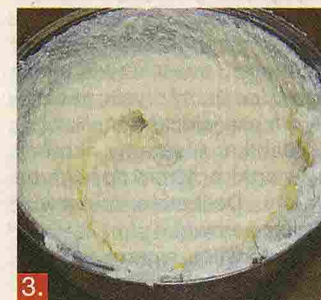
3. Masło ucieramy z cukrem na gładką masę. Mieszamy z serem. Dodajemy aromat i owoce kandyzowane (część odkładamy do posypania), mieszamy. Ser wlewamy do formy i wstawiamy do lodówki, aby stężał. Przed podaniem dekorujemy owocami kandyzowanymi.



1.



2.



3.

RADY Zofii Zebdyk

Do przygotowania paschy używam masła najlepszej jakości, inaczej ser robi się niesmaczny. Oprócz owoców kandyzowanych dodaję opakowanie migdałów w płatkach.

Gotowany

Bardzo lubię piec, a mój sernik, który często robię, wszyscy chwalą.

Zofia Tomaszewska Rąbień



Przepis przysłała Z. Tomaszewska

SKŁADNIKI

Biszkopt: • **4 jajka** • **4 łyżki mąki** • **4 łyżki cukru. Masa:** • **1 litr śmietany** • **2 litry mleka** • **8 jaj** • **2 kostki masła** • **szklanka cukru** • **cukier waniliowy** • **łyżka kakao** • **bakalie** • **brzoskwinie** • **borówki (lub inne owoce, np. mrożone)** • **galaretka**

PRZYGOTOWANIE

1. Żółtka ucieramy z cukrem, dodajemy mąkę, mieszamy, dodajemy pianę z białek i pieczemy w temp. 160 °C.

2. Mleko zagotowujemy, dodajemy jajka roztrzepane w śmietanie, czekamy, aż zawrze, odcedzamy, studzimy. Masło ucieramy z cukrami. Dodajemy ser, mieszamy, dodajemy bakalie. Masę dzielimy na 2 części. Do jednej dodajemy kakao, mieszamy, wykładamy na biszkopt. Wykładamy jasną część. Dekorujemy owocami, zalewamy galaretką, schładzamy.





Z jabłkami

SKŁADNIKI
- **1/2 kostki masła**
- **250 g cukru**
- **cukier waniliowy**
- **5 jajek**
- **sok z cytryny**
- **kilka kropel olejku cytrynowego**
- **150 g jogurtu naturalnego**
- **1 kg białego tłustego sera,**
- **1 op. budyniu waniliowego**
- **3 łyżki grysiku**
- **1/2 kg jabłek**
- **cukier puder do dekoracji**
- **tłuszcz i bułka tarta**

PRZYGOTOWANIE

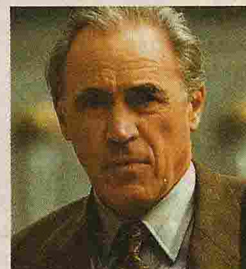
1. Masło ucieramy z cukrem i cukrem waniliowym. Ciągle mieszając, dodajemy jajka, sok z cytryny, olejek cytrynowy i jogurt naturalny.

2. Ser przepuszczamy przez maszynkę, mieszamy z budyniem, dodajemy grysik, mieszamy z masą jajeczno-maślaną.

3. Jabłka obieramy, kroimy w ćwiartki, potem w dość grube plastry. Delikatnie mieszamy z masą serową.

4. Tortownicę smarujemy masłem, posypujemy bułką tartą, wlewamy masę, wygładzamy i pieczemy ok. 2 godzin w temperaturze 180 °C. Sernik wyjmujemy z tortownicy dopiero wtedy, gdy wystygnie. Posypujemy cukrem pudrem.

Najważniejszy punkt programu podczas świąt to sernik mojego autorstwa.
Z. Mika, Jelenia Góra



Przepis przysłał Zbigniew Mika

RADY Zbigniewa Miki
Najlepsze do sernika są kwaśne i twarde jabłka.
Zamiast grysiku można użyć mąki pszennej.





To ciasto robię na każde święta. Jest tak puszyste, że wprost rozpływa sie w ustach.
Anna Rzeczyńska, Gorzów Wlkp.



Przepis przysłała Anna Rzeczyńska

Wiedeński

SKŁADNIKI

Na spód: • **300 g mąki** • **200 g masła** • **100 g cukru pudru** • **2 żółtka** • **szczypta soli**

Masa serowa: • **1 kg białego sera** • **2 op. cukru waniliowego** • **2 budynie śmietankowe** • **400 g cukru** • **300 g masła** • **12 jajek** • **60 g rodzynek** • **puszka brzoskwiń**

PRZYGOTOWANIE

1. Spód: masło kroimy na małe kawałki, układamy na mące wymieszanej z cukrem pudrem i szczyptą soli. Siekamy nożem, dodajemy żółtka, rozcieramy ciasto palcami, szybko zagniatamy, formujemy kulę, zawijamy w folię i wstawiamy do lodówki na 30 minut.

2. Ser mielimy. Żółtka oddzielamy od białek. Białka ubijamy na sztywną pianę. Żółtka ucieramy z cukrami do białości, łączymy z serem, dodajemy stopione i ostudzone masło, wsypujemy budyń, rodzynki i dodajemy pianę. Delikatnie mieszamy.

3. Blachę smarujemy masłem i posypujemy bułką tartą. Ciasto rozwałkowujemy i wykładamy nim blachę. Układamy osączone brzoskwinie i masę. Pieczemy 50 min w temp. 180 °C.

DODATEK SPECJALNY

Spis treści

Autorzy przepisów

Natalia Bronowska, Tychy; **Teresa Grudzień**, Warszawa; **Barbara Gwałt**, Sławno; **Zuzanna Habryś**, Częstochowa; **Teresa Matjeka**, Boronów; **Zbigniew Mika**, Jelenia Góra; **Anna Pajer**, Chełm; **Emilia Rudolf**, Głogów Małopolski; **Anna Rzeczyńska**, Gorzów Wielkopolski; **Cecylia Sokołowska**, Wrocław; **Zofia Tomaszewska**, Rąbień; **Grażyna Wielowska**, Katowice; **Monika Wojtan**, Wrocław; **Ewa Wojtasik**, Wrocław; **Franciszka Zakrzewska**, Kraków; **Zofia Zebdyk**, Krosno.

Fot.:
archiwum, Karolina Wajs/Paweł Syposz





Przepis przysłała Zofia Gołębiewska

Tradycyjnie robię omlety każdej niedzieli na śniadanie. Zwykle z warzywami, czasami z dodatkiem szynki i żółtego sera.
Zofia Gołębiewska, Elbląg

Omlet z zielonym groszkiem

SKŁADNIKI
• 4 jajka • 1/4 szklanki mleka • łyżka stołowa mąki • szczypta soli • oliwa • groszek zielony z puszki • łyżka masła • maggi do smaku

PRZYGOTOWANIE

1. Jajka wbijamy do miski, dodajemy sól i roztrzepujemy, aż masa będzie jednolita. Łyżkę mąki zalewamy mlekiem i mieszamy, aż się rozpuści, by nie było w niej grudek. Dodajemy do masy jajecznej i ubijamy trzepaczką.
2. Rozgrzewamy oliwę na patelni i wylewamy masę jajeczną. Smażymy, aż brzegi będą dobrze ścięte. Podważamy je łopatką ze wszystkich stron, by płynna masa z wierzchu dostała się pod spód. Chwilę smażymy. Gdy omlet z wierzchu będzie ścięty, a od spodu usmażony na złoto, odwracamy go na drugą stronę i jeszcze chwilę smażymy. Wykładamy na talerz.
3. Groszek podgrzewamy na maśle, dodajemy maggi do smaku. Wykładamy na omlet i składamy na pół.

Sałatka z jajek i szynki

Pyszna, bo z zeszytu, w którym zapisuję najlepsze przepisy.
Kamila Krzysztoń, Przychojec

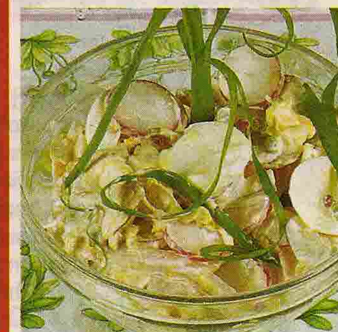


Przepis przysłała K. Krzysztoń

SKŁADNIKI
• 8 jajek • 150 g szynki • pęczek rzodkiewek • 2 łyżki rzeżuchy lub kiełki fasoli albo soi • kubeczek jogurtu • łyżeczka musztardy • 2 łyżki majonezu • szczypta ostrej papryki • sok z jednej cytryny, sól

PRZYGOTOWANIE

1. Jajka gotujemy na twardo, studzimy i kroimy w plasterki. Rzodkiewkę myjemy i kroimy w plasterki, a szynkę w paski. Wszystkie składniki delikatnie mieszamy w salaterce.
2. Z jogurtu, majonezu, musztardy, zieleniny, papryki, soli i soku z cytryny przyrządzamy sos. Polewamy sałatkę i wstawiamy na 15 min do lodówki. Mieszamy tuż przed rozłożeniem na talerze.







PRZYŚLIJ PRZEPIS i wygraj!

Na pewno znasz przepisy na dania jadane w twojej rodzinie od pokoleń. Przyślij je do nas (mile widziane zdjęcia twoje i potrawy). Napisz kilka zdań o swoim daniu. Dołącz kupon ze strony 66. Po publikacji otrzymasz **50 zł.**

Rodzinne tradycje

Wielkanocny pasztet



Przepis przysłała Grażyna Warzecha

I ja, i moja rodzina nie wyobrażamy sobie świąt bez domowego pasztetu. Chociaż wymaga trochę pracy, efekt wart jest zachodu.

Grażyna Warzecha, Bielawa

SKŁADNIKI

• 500 g podgardla lub surowego boczku • 500 g biodrówki • 500 g mięsa z kurczaka lub innego drobiu • 500 g mięsa z zająca lub królika • 300 g wątroby • 3 czerstwe bułki • 8 jajek • gałka muszkatołowa • sól, pieprz • marchewka • seler • pietruszka • cebula • ziele angielskie • liść laurowy • bułka tarta • tłuszcz do blachy

PRZYGOTOWANIE

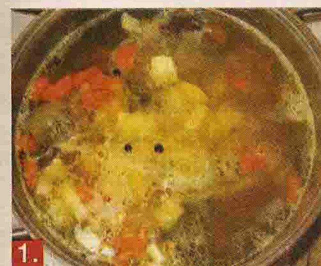
1. Mięso myjemy, wkładamy do garnka (oprócz wątroby), zalewamy wodą i gotujemy na małym ogniu 4-5 godz. Dodajemy marchewkę, seler, pietruszkę, opieczoną cebulę, pieprz ziarnisty, ziele angielskie i listek laurowy. Pod koniec gotowania wkładamy do garnka wątrobę i gotujemy jeszcze ok. 20 min. Wszystkie rodzaje mięsa wkładamy do miski i studzimy. W wywarze namaczamy bułki.

2. Mięso przepuszczamy przez maszynkę do mięsa wraz z odciśniętymi bułkami. Łączymy z żółtkami i ucieramy w makutrze, dodając wywar, sól, pieprz i świeżo startą gałkę muszkatołową. Masa powinna mieć konsystencję gęstej śmietany.

3. Z białek ubijamy pianę, łączymy ją delikatnie z mięsem. Masę wkładamy do wąskich foremek (keksówek) wysmarowanych tłuszczem i posypanych tartą bułką. Pieczemy w temperaturze 180 °C. ok. 1 godz.



2.



1.



3.

Sos retro do jajek



Przepis przysłała Krystyna Zielonka

Jajka z tym sosem smakują wyśmienicie! Nie tylko na Wielkanoc.

K. Zielonka, Lublin

SKŁADNIKI

- **2 cebule**
- **1 mała puszka koncentratu pomidorowego**
- **3 ogórki konserwowe**
- **2 papryki konserwowe**
- **sól, pieprz, olej**
- **mielona papryka**
- **2 łyżki majonezu**

PRZYGOTOWANIE

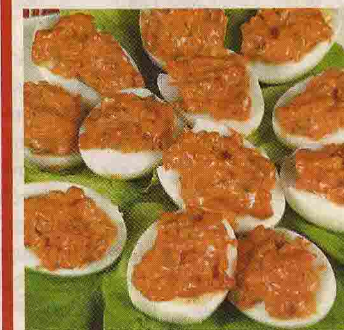
1. Cebule kroimy w drobną kostkę, szklimy na oleju. Dodajemy koncentrat pomidorowy, mieszamy i studzimy.

2. Ogórki i papryki również kroimy w drobną kostkę.

3. Wszystkie składniki mieszamy i doprawiamy do smaku solą, pieprzem, mieloną papryką oraz majonezem. Jeszcze raz mieszamy.

RADY Krystyny Zielonki

Sos można też podawać do mięs, np. pieczonych.





Obiad dla zabieganych



Jeśli tylko chwilę zajmuje ci zrobienie dania obiadowego, podziel się z nami swoim przepisem. Napisz kilka słów o potrawie i zrób jej zdjęcie. Dołącz swoją fotografię i kupon ze str. 66. Po publikacji prześlemy ci **50 zł!**

Z zawodu jestem ogrodnikiem, pracuję w pałacu w Lubostroniu. Moją prawdziwą pasją jest gotowanie. Gotuję nie tylko w domu, ale także na przyjęcia weselne. Ten bigos serwuję na różne okazje, a najbliższą będą pierwsze urodziny mojego ukochanego wnuczka.

Grażyna Balcerzak, Lubostroń

Bigos z mięsem z kurczaka



Przepis przysłała Grażyna Balcerzak

SKŁADNIKI
- **1/2 kg piersi z kurczaka**
- **1/2 kg cebuli**
- **1/2 kg marchwi**
- **1/2 kg pieczarek**
- **1/2 kg kapusty świeżej**
- **1/2 kg kiełbasy śniadaniowej**
- **3 kostki rosołowe**
- **3 łyżki keczupu**
- **olej**
- **sól, pieprz, majeranek**

PRZYGOTOWANIE

1. Warzywa obieramy, myjemy i kroimy. Cebulę kroimy w kostkę, marchew i pieczarki w paski, a kapustę szatkujemy.

2. Piersi z kurczaka myjemy i kroimy w paseczki, a kiełbasę w drobną kostkę.

3. W garnku lub dużym rondlu rozgrzewamy olej i co 10 minut kolejno wrzucamy przygotowane składniki – zaczynamy od piersi z kurczaka.

4. Dodajemy keczup, przyprawiamy solą, pieprzem i majerankiem i wlewamy bulion z kostek. Gotujemy do miękkości.

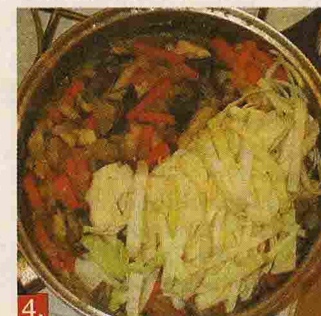
RADY Grażyny Balcerzak

Wszystkich składników należy użyć w jednakowych ilościach. Nie polecam przecieru pomidorowego, tylko właśnie keczup.


1.


2.


3.


4.

Potrawka z curry

Tę potrawę przygotowuje się szybko i jest bardzo smaczna.

Beata Loch, Myszków

SKŁADNIKI
- **2 piersi z kurczaka**
- **2 papryki**
- **1 cebula**
- **1 pomidor**
- **kostka rosołowa**
- **5 łyżek śmietany**
- **przyprawa curry**
- **sól, pieprz**
- **sok z cytryny**
- **olej**
- **woreczek ryżu**

PRZYGOTOWANIE

1. Mięso z kurczaka kroimy w średnią kostkę i marynujemy w soku z cytryny i oleju.

2. Papryki, pomidora i cebulę obieramy, kroimy i dusimy, podlewając bulionem z kostki. Mięso wyjęte z marynaty dodajemy do warzyw i dusimy do miękkości.

3. W tym czasie w lekko osolonej wodzie gotujemy ryż.

4. Potrawkę doprawiamy śmietaną oraz curry. Zagotowujemy. Podajemy z ryżem.






Przepis przysłała Mariola Werner

Przed laty, gdy mój młodszy syn Daniel nie chciał jeść mięsa, wpadłam na pomysł podawania mu soi. Flaczki przypadły do gustu całej rodzinie.
Mariola Werner, Wałbrzych

Flaczki sojowe z warzywami

SKŁADNIKI
- **10 suchych kotletów sojowych**
- **4 kostki rosołu królewskiego**
- **1 marchewka**
- **1 pietruszka**
- **kawałek selera**
- **kawałek białej części pora**
- **4 ząbki czosnku**
- **2 listki laurowe**
- **4 ziela angielskie**
- **2 czubate łyżki majeranku**
- **1/2 łyżeczki ostrej papryki**
- **1 łyżeczka pasty pomidorowej**
- **sól do smaku**
- **2 łyżki jasnej zasmażki**

PRZYGOTOWANIE
1. Suche kotlety obgotowujemy przez 5 minut w wodzie z kostkami rosołowymi. Osączamy, studzimy i kroimy w paseczki tak jak flaczki.
2. Warzywa obieramy, myjemy i kroimy w mniejsze kawałki. Czosnek drobno siekamy. Z warzyw i przypraw gotujemy wywar.
3. Gdy warzywa będą miękkie, wkładamy pokrojone kotlety sojowe i gotujemy 5 minut. Doprawiamy pastą pomidorową i zagęszczamy zasmażką.



Rady redakcyjnej kucharki Krystyny
- Do flaczków można dodać szczyptę gałki muszkatołowej.
- Zasmażkę można zrobić z mąki pszennej podsmażonej z łyżką masła. Następnie rozprowadza się ją z zimną wodą, zagotowuje, rozprowadza w niewielkiej ilości wywaru z warzyw i łączy z pozostałym wywarem.




Przepis przysłała Magdalena Tomalik

Na smaczny, prosty i szybki obiadek proponuję mielone ruloniki z pyszną sałatką i puree. Mój mąż Patryk i 2-letni synek Dawidek bardzo je polubili.
Magdalena Tomalik, Meszna

Mielone ruloniki mięsne

SKŁADNIKI
- **30 dag mielonego mięsa** ● **jajko** ● **cebulka** ● **bułka tarta** ● **sól** ● **pieprz** ● **ok. 2 łyżeczek przyprawy kebab (kebab-szaszłyki)**

Sałatka:
- **czerwona papryka** ● **15 dag żółtego sera** ● **2 łyżki majonezu** ● **3 łyżki śmietany 18-proc. lub jogurt naturalny** ● **2-3 ząbki czosnku** ● **koperek** ● **tłuszcz** ● **kilka liści sałaty** ● **ziemniaki**

PRZYGOTOWANIE
1. Mielone mięso, jajko, drobno pokrojoną cebulkę mieszamy, dodajemy ok. 1-2 łyżeczek przyprawy kebab, sól i pieprz (jak kto lubi) oraz tyle bułki tartej, żeby można było uformować ruloniki na długość palca. Smażymy na gorącym tłuszczu.
2. Paprykę oczyszczamy z nasion, miąższ kroimy w kostkę, dodajemy majonez i śmietanę lub jogurt, mieszamy, dodajemy przeciśnięte przez praskę ząbki czosnku i posiekany koperek oraz żółty ser starty na tarce o dużych oczkach i ponownie mieszamy, ewentualnie doprawiamy do smaku.
3. Ziemniaki obieramy, gotujemy i ugniatamy na gładkie puree. Na talerzu układamy usmażone ruloniki mięsne, puree ziemniaczane i na liściu sałaty porcję sałatki z papryki.



Rady redakcyjnej kucharki Krystyny
- **Ruloniki mięsne zawdzięczają swój oryginalny smak przyprawie kebab i to właśnie dzięki niej różnią się od zwykłych mielonych.**
- **Ruloniki można też podać z frytkami lub pieczonymi ziemniakami i urozmaicić dowolną sałatką lub surówką.**



Francuski placek



PRZYŚLIJ PRZEPIS i wygraj!

Przysmaki z innych krajów cieszą się u nas coraz większą popularnością. Jeśli masz przepisy na takie dania, przyślij je. Zrób zdjęcie potrawy i napisz o niej kilka słów. Po publikacji otrzymasz **50 zł**. I dołącz kupon ze strony 66.

Przepisów na tarty jest mnóstwo. Mogą być pikantne: z mięsem, warzywami, owocami morza, albo na słodko, z owocami. Jeżeli chcemy tartę zrobić szybko, możemy wykorzystać mrożone ciasto francuskie ze sklepu, ale najlepsza jest tradycyjna tarta na spodzie z domowego maślanego kruchego ciasta. To na pewno lepsze rozwiązanie niż pizza na telefon.

Tomasz Baziuk, Wrocław

Tarta z szynką



Przepis przysłał Tomasz Baziuk

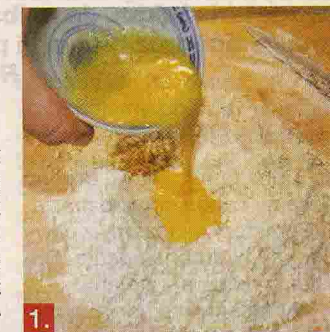
SKŁADNIKI CIASTA
• 200 g mąki pszennej • 100 g masła • 1 roztrzepane jajko • 2 łyżki wody • szczypta soli
Nadzienie:
• 200 g szynki • 80 g ostrego żółtego sera • sól • 60 g masła • 50 g mąki • 1/2 l mleka • szczypta gałki muszkatołowej • pieprz

PRZYGOTOWANIE

1. Do przesianej mąki dodajemy schłodzone masło, szczyptę soli i siekamy nożem, aż z masła i mąki utworzą się małe grudki.
2. Dodajemy roztrzepane jajko z wodą i szybko wyrabiamy, aż utworzy się nierówna kula. Wykładamy na stolnicę oprószoną mąką i krótko (pół minuty) wyrabiamy na jednolitą masę. Zawijamy w folię i wstawiamy do lodówki na pół godziny.
3. Po wyjęciu z lodówki rozwałkowujemy ciasto na odpowiednią wielkość i przenosząc na wałku, wykładamy nim natłuszczoną formę, nakłuwamy i przykrywamy papierem do pieczenia. Wysypujemy fasolą, aby zbytnio nie urosło. Pieczemy w 180 °C ok. 10 min. Zdejmujemy papier z fasolą i pieczemy jeszcze 5 minut.
4. W rondlu rozpuszczamy masło, dodajemy mąkę i stale mieszając, podgrzewamy 3 minuty. Stopniowo wlewamy mleko i energicznie mieszamy, aby masa była gładka. Doprowadzamy do wrzenia i gotujemy na małym ogniu 6-7 minut do zgęstnienia. Dodajemy szynkę pokrojoną w cienkie paski, gałkę muszkatołową i doprawiamy solą i pieprzem. Pozostawiamy na pół godziny do ostygnięcia.
5. Masę wykładamy na upieczone ciasto, posypujemy żółtym serem i pieczemy ok. 20 min.

RADY Tomka Baziuka

Tarty nie kroimy od razu po wyjęciu z piekarnika. Powinna kilkanaście minut stygnąć, bo inaczej będzie się rozlewać.



1.



2.

Pielmieni po moskiewsku

Gdy jestem w Rosji, serwuję sobie na obiad pielmieni. Udało mi się zdobyć przepis.

A. Tuzinek, Radom



Przepis przysłała Aneta Tuzinek

SKŁADNIKI
Ciasto: • 260 g mąki • 1 jajko • 5 g soli • 1,5 szklanki wody
Farsz: • 230 g wołowiny • 260 g wieprzowiny • 1/2 cebuli • 9 g soli • 0,5 g pieprzu • 1 g cukru • 100 ml wody • 1 jajko

PRZYGOTOWANIE

1. Farsz: mięsa i cebulę kroimy. Mielimy, dodajemy sól, cukier, pieprz i zimną wodę. Dokładnie mieszamy.
2. Ciasto: wodę mieszamy z jajkiem i solą na gładką masę. Mąkę przesiewamy na stolnicę, robimy wgłębienie i wlewamy wodę z jajkiem. Wyrabiamy i odstawiamy na 20-30 min.
3. Rozwałkowujemy na cienki placek, smarujemy jajkiem. Co 5-6 cm nakładamy farsz. Szklanką wycinamy krążki z farszem, składamy na pół i zlepiamy brzegi. Gotujemy 3-5 min w osolonej wodzie.







Przepis przysłał
Robert Krukar

Duże makaronowe muszle włoskie (conchiglioni) można nadziewać zarówno farszem mięsnym, jak i wegetariańskim. Ja najbardziej lubię połączenie smaku ziół oraz białych i pleśniowych serów.
Robert Krukar, Wałbrzych

Muszle serowe z bazylią

SKŁADNIKI
• 500 g makaronu duże muszle • 200 g włoskiego sera ricotta (ewentualnie inny biały gładki twarożek) • 100 g sera rokpol lub innego pleśniowego • 100 g sera typu camembert • pęczek bazylii • pęczek natki pietruszki • śmietana • kilka suszonych pomidorów (w oliwie) • sól • pieprz

PRZYGOTOWANIE
1. Do dużej miski ścieramy na tarce o dużych oczkach sery pleśniowe, dodajemy ricottę i wyrabiamy na gładką masę.
2. Zioła opłukujemy, drobno siekamy i dodajemy do masy.
3. Pomidory osączamy z oliwy i kroimy w drobną kostkę. Dodajemy do sera z ziołami.
4. Wyrabiamy na jednolitą masę i doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Jeśli masa jest za gęsta, dodajemy 2-3 łyżki śmietany. Odstawiamy na kilkanaście minut.
5. Muszle makaronowe gotujemy w lekko osolonej wodzie al dente, tak jak podano na opakowaniu. Odcedzamy, hartujemy zimną wodą i osączamy.
6. Rękaw do nadziewania napełniamy masą i wypełniamy nią każdą muszlę.
7. Muszle układamy w natłuszczonej formie i zapiekamy ok. 20-30 min, aż się zrumienią.

RADY Roberta Krukara
Muszle możemy przed pieczeniem dodatkowo posypać startym żółtym serem.





To wspaniała meksykańska potrawa, doskonała na wykwintny obiad nawet dla wybrednych gości.
Marta Wojnarska, Dębica

Burritos

SKŁADNIKI
• 0,5 kg mięsa mielonego • 0,5 kg pieczarek • 1 ząbek czosnku • 2 cebule • 1 mały słoiczek przecieru pomidorowego • 1 papryka świeża lub marynowana • 1 puszka czerwonej fasoli • 30 dag żółtego sera • przyprawy: bazylia, pieprz, sól, maggi
Ciasto naleśnikowe:
• 2 niepełne szklanki mąki • 1 szklanka mleka • 1 szklanka gazowanej wody mineralnej • 2 jajka • suszony majeranek

PRZYGOTOWANIE
1. Pokrojone pieczarki dusimy w rondlu, dodajemy mięso, pokrojone cebule i drobniutko posiekany lub roztarty czosnek i dusimy ok. 20 minut.
2. Dodajemy przecier pomidorowy, osączoną czerwoną fasolę i pokrojoną w paski paprykę. Dusimy w rondlu 10 minut, przyprawiamy do smaku.
3. Robimy trochę gęściejsze ciasto naleśnikowe z majerankiem. Smażymy naleśniki.
4. Smarujemy farszem, na wierzchu kładziemy plaster sera, zwijamy jak krokiety i podsmażamy, by ser się roztopił. Gotowe polewamy keczupem.



Ekspresowa chińszczyzna

Mam mało czasu, dlatego cenię to właśnie danie, które robi się szybko, a efekt... Pycha!
Agnieszka Lawera, Potakówka

SKŁADNIKI
• 3-4 średnie piersi z kurczaka • 1 papryka czerwona • 1 papryka zielona • 1 cebula • 1 cebula czerwona • 3/4 puszki kukurydzy • 1/2 puszki plastrów ananasa • 1 szklanka ugotowanego na sypko ryżu • sos sojowy • ok. 1 łyżki curry • sól • pieprz • olej

PRZYGOTOWANIE
1. Piersi kroimy w kostkę i smażymy na oleju. Gdy mięso zbieleje, dodajemy cebule pokrojone w piórka, a po chwili papryki pokrojone w kostkę. Dusimy ok. 10 minut do miękkości.
2. Doprawiamy curry, solą i pieprzem, dodajemy odcedzoną kukurydzę i pokrojone go w kostkę ananasa.
3. Po 10 minutach dodajemy ryż, 3 łyżki sosu sojowego i ewentualnie doprawiamy solą, pieprzem i curry. Smażymy kilka minut i... gotowe!





Małe co nieco



Ciasteczka, desery, sałatki... To dzieci robią najchętniej. Przyślij przepis na danie, które twoje dziecko potrafi samo przygotować. Dołącz zdjęcie dziecka, napisz, ile ma lat. Po opublikowaniu przyślemy nagrodę: **50 zł**. Pamiętaj o kuponie ze str. 66!



Przepis przysłała K. Mendak z synami

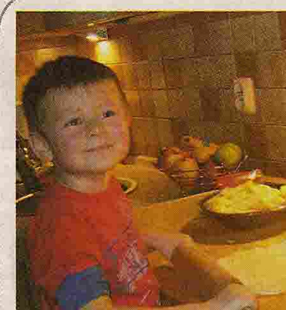
Księżyce z jabłkami

Arturek (4 lata) i Marcin (9 lat) zawsze mi pomagają. Jest to dla nich prawdziwa frajda.
Katarzyna Mendak, Rusiec

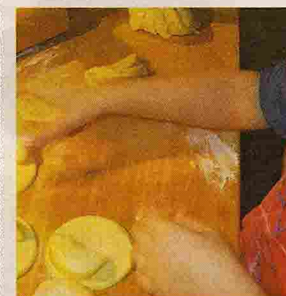
SKŁADNIKI
- **30 dag mąki**
- **20 dag margaryny**
- **2 żółtka**
- **1 jajo**
- **3 łyżki kwaśnej śmietany**
- **2-3 dag drożdży**
- **szczypta soli**
- **1 łyżka cukru pudru**
- **jabłka**
- **cynamon**
- **białko i cukier do posypania**

PRZYGOTOWANIE
1. Do miski przesiewamy mąkę, dodajemy rozdrobnione drożdże (najlepiej starte na tarce) oraz pozostałe składniki. Zagniatamy gładkie ciasto, zawijamy w folię spożywczą i na całą dobę wkładamy do lodówki.
2. Następnego dnia obieramy jabłka, kroimy w ósemki, posypujemy cynamonem.
3. Ciasto rozwałkowujemy na placek grubości około 3 mm i szklanką wycinamy kółka.
4. Na każde kółko nakładamy kawałek jabłka i składamy na pół. Ciasteczka układamy na natłuszczonej blaszce. Z wierzchu smarujemy białkiem i posypujemy cukrem.
5. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 200 °C, aż się lekko zrumienią.

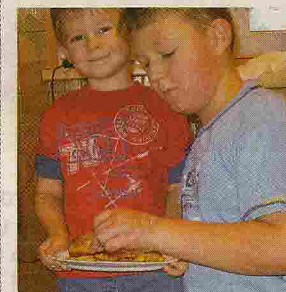
RADY Katarzyny Mendak
Do posypania ciasteczek najlepiej użyć grubego cukru.



Ciasteczka będą pyszne – zapewnia Artur...



...który radzi sobie w kuchni doskonale. Zawijanie jabłek w kawałki ciasta idzie błyskawicznie.



Zresztą obaj bracia lubią buszować w kuchni. Oczywiście zawsze pod okiem mamy.

Sałatka z selerem



Przepis przysłała Joanna Piekut

Mam 12 lat i bardzo lubię gotować. Tę pyszną sałatkę nauczyła mnie robić mama. Przygotowuję ją często na rodzinne spotkania i nie tylko.
Joanna Piekut (lat 12), Janikowo

SKŁADNIKI
- **1 puszka selera konserwowego**
- **1 puszka kukurydzy**
- **biała część pora**
- **5 grubych plastrów szynki**
- **5 jaj**
- **5 plastrów ananasa z puszki**
- **starty żółty ser**

PRZYGOTOWANIE
1. Selera i kukurydzę odcedzamy z zalewy.
2. Szynkę i ananasy kroimy w kostkę, pora w plasterki.
3. Jaja gotujemy na twardo, obieramy i kroimy w kostkę.
4. Wszystkie składniki układamy warstwami według podanej kolejności.



Piękna na wiosnę



O tej porze roku bardziej troszczysz się o swój wygląd. Na pewno znasz przepisy na dania, które służą urodzie. Przyślij je ze zdjęciem potrawy i własnym. Jeśli je opublikujemy, dostaniesz od nas **50 zł**. Dołącz kupon ze str. 66.

Od ponad roku pracuję w Jednostce Wojskowej w Służbie Żywnościowej. Codziennie więc stykam się z różnymi smacznymi daniami. I w sobie także odkryłam zamiłowanie do gotowania. Jedną z najlepszych potraw, jakie przyrządzam w piątkowe popołudnia, jest ryba duszona w jabłkach.

Renata Drzewiecka, Sulechów

Ryba duszona w jabłkach



Przepis przysłała Renata Drzewiecka

SKŁADNIKI

- **800 g dowolnej ryby, może być mrożona**
- **500 g dojrzałych kwaśnych jabłek**
- **2 łyżeczki oleju sojowego**
- **200 g śmietany jogurtowej**
- **2 łyżeczki soku z cytryny**
- **sól**
- **pieprz**
- **cukier**
- **natka pietruszki do posypania**

PRZYGOTOWANIE

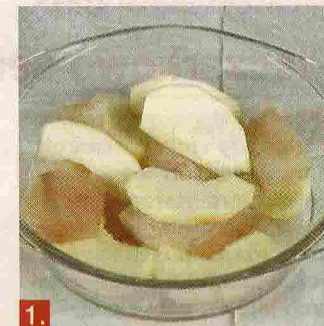
1. Rybę oczyszczamy, dzielimy na małe porcje, skrapiamy sokiem z cytryny i odstawiamy na 40 min. Jabłka myjemy, obieramy i kroimy w ćwiartki.

2. Naczynie żaroodporne skrapiamy olejem, układamy w nim porcje ryby, przekładamy jabłkiem, posypujemy solą, pieprzem i cukrem. Dusimy około 30 minut.

3. Pod koniec do ryby dodajemy śmietanę, jeszcze chwilę dusimy. Gotową rybę wykładamy na talerze i posypujemy natką pietruszki.

RADY Renaty Drzewieckiej

Podczas duszenia ryby nie trzeba mieszać ani przewracać na drugą stronę. Najlepiej podawać ją z warzywami z patelni, dobrze też smakuje z surówką z kiszonej kapusty.



1.



2.

Eliksir młodości

Liście melisy uspokajają, łagodzą stres i zapewniają spokojny sen. Zapobiegają też stanom zapalnym.



Przepis przysłał T. Augustyński

Tomasz Augustyński, Łódź

SKŁADNIKI

- **4 duże pomarańcze**
- **50 dag marchewki**
- **kilka listków świeżej melisy**

PRZYGOTOWANIE

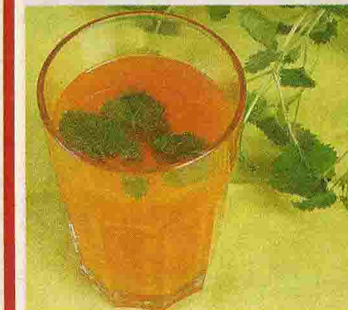
1. Pomarańcze starannie myjemy w gorącej wodzie i wyciskamy z nich sok.

2. Marchewki myjemy, obieramy, wkładamy do sokowirówki i wyciskamy sok.

3. Sok z marchwi mieszamy z sokiem z pomarańczy. Przybieramy listkami melisy. Przed podaniem napój schładzamy.

RADY T. Augustyńskiego

Jeśli napój jest zbyt gęsty, dolewam odrobinę przegotowanej wody.



Surówka piękności


Przepis przysłała W. Kaczmarzyk

Odmładza, gęstnieją po niej włosy, cera nabiera koloru, poprawia się humor.

Wanda Kaczmarzyk, Kielce

SKŁADNIKI

• 4 łyżki płatków owsianych • 1 szklanka przegotowanej zimnej wody • 2 łyżki miodu • 8-10 łyżek posiekanych orzechów laskowych • jabłko • sok z 1 cytryny • słodka śmietanka

PRZYGOTOWANIE

1. Płatki owsiane zalewamy wodą, dodajemy miód oraz orzechy. Odstawiamy na 2 godziny lub na całą noc.
2. Dodajemy starte na tarce jabłko ze skórką i sok z cytryny, a także słodką śmietankę (według uznania).

RADY Wandy Kaczmarzyk

Do surówki można dodać dowolne owoce sezonowe.



Jest to bardzo smaczna i łatwa w przygotowaniu sałatka (tylko ok. 30 minut). Wszyscy nasi goście zawsze ją zachwalają.

Piotr Gac, Żurawica

Pieczarkowo-selerowa

SKŁADNIKI

• 1 litrowy słoik pieczarek marynowanych • 1 litrowy słoik selera białego marynowanego ciętego • puszka kukurydzy • puszka czerwonej fasolki • 8 ugotowanych jajek • garść posiekanej natki pietruszki • garść posiekanego szczypiorku • 1 duże kwaskowate jabłko • 1 mała cebula • do przyprawienia: majonez, musztarda, sól, pieprz


Przepis przysłał Piotr Gac

PRZYGOTOWANIE

1. Pieczarki osączamy i kroimy w grubą kostkę, selera, kukurydzę i fasolkę również osączamy na sitku. Fasolkę opłukujemy zimną wodą.
2. Jabłko, cebulę i jajka obieramy, kroimy w drobną kostkę. Dodajemy drobno posiekaną natkę pietruszki i szczypiorek. Łączymy z majonezem i przyprawiamy do smaku.

RADY Piotra Gaca

Selera można też posiekać w drobniutką nitkę.



Sałatka doskonale smakuje o każdej porze roku. Łączy w sobie smak łagodnych buraczków, ostrych ogórków i cebulki.

Agata Kępka, Pożarów

Sałatka z buraczków

SKŁADNIKI

• ocet owocowy, np. jabłkowy
• 1 cebula
• 2 łyżki drobno posiekanych korniszonów
• 4 łyżki posiekanej natki pietruszki lub szczypiorku
• 60 dag buraczków
• 2 łyżki oleju sojowego


Przepis przysłała Agata Kępka

PRZYGOTOWANIE

1. Buraki myjemy, wkładamy do wrzącej wody, gotujemy.
2. Odcedzamy, studzimy, obieramy ze skórki i kroimy w cienkie plasterki lub w kostkę, oprószamy solą, pieprzem skrapiamy odrobiną octu owocowego, mieszamy z olejem i połową zieleniny.
3. Przekładamy do salaterki, posypujemy korniszonami, posiekaną cebulą i zieleniną.

RADY Agaty Kępki

Podajemy jako dodatek do pieczonych mięs lub wędlin.

Sałatka owocowa

Tę zdrową i orzeźwiającą sałatkę bardzo chętnie zjedzą i domownicy, i goście. To wspaniała przekąska dla małych i dużych. A jej zrobienie trwa dosłownie chwilę.

Krystyna Lech, Zagnańsk

SKŁADNIKI

• 1 duży banan lub 2 mniejsze
• 3 kiwi
• 4 mandarynki
• 4 krążki ananasa z puszki plus syrop
• garść białych winogron

PRZYGOTOWANIE

1. Banana obieramy i kroimy w plasterki. Kiwi i mandarynki również obieramy.
2. Ananasa, kiwi i mandarynki dzielimy na niewielkie cząstki. Winogrona przekrawamy na pół.
3. Owoce mieszamy w salaterce, lekko polewamy syropem z ananasa.

RADY Krystyny Lech

Sałatkę owocową należy przygotować bezpośrednio przed podaniem.



Jajka z niespodzianką



PRZYŚLIJ PRZEPIS i wygraj!

Masz fantazję i lubisz wymyślać niezwykłe dania? Sfotografuj je i przyślij przepis. Dołącz swoje zdjęcie, napisz też kilka słów o sobie i potrawie. Po publikacji oczekuj nagrody: **50 zł**. Nie zapomnij o wypełnieniu kuponu ze str. 66.



Przepis przysłała Karolina Szleper

Mam14 lat i lubię gotować. Przystawkę wymyśliłam i zrobiłam na imieniny mojej mamy. Jest pyszna.

Karolina Szleper, Wręczyca Wielka

Kaczuszki jajeczne z farszem

SKŁADNIKI
- **4 jaja**
- **3 liście sałaty**
- **3 łyżki białego sera**
- **2 razy więcej ziarenek pieprzu niż jaj**
- **1 gotowana marchewka**
- **3 duże pieczarki**
- **olej do smażenia**
- **sól, pieprz, majonez**

PRZYGOTOWANIE

1. Jajka gotujemy na twardo, studzimy, obieramy i przekrawamy wzdłuż na pół.
2. Oczyszczone pieczarki drobno siekamy i podsmażamy na oleju. Gdy ostygną, łączymy z rozgniecionymi żółtkami, przyprawiamy do smaku. Białka nadziewamy farszem.
3. Na talerzu układamy opłukane i osuszone liście sałaty, a na nich jajka brzuszkami do góry.
4. Biały ser rozcieramy widelcem i robimy dłońmi małe kuleczki – główki kaczek. Łączymy z połówkami jaj. Z pieprzu robimy oczy, z marchwi dzióbki. Łyżką nakładamy majonez tak, by powstały skrzydełka.

RADY Karoliny Szleper

Podana liczba jajek przeznaczona jest dla czterech osób.

Wiatraczki serowe

Gotuję i piekę od założenia rodziny w 1958 r. Bardzo to lubię. Nie kupuję w sklepie, wszystko robię sama. Moje wiatraczki są dietetyczne.

Eleonora Kornecka, Gliwice



Przepis przysłała E. Kornecka



SKŁADNIKI

• 25 dag twarogu • 30 dag mąki • 1 kostka masła • 2 łyżeczki proszku do pieczenia • powidła • lukier

PRZYGOTOWANIE

1. Z podanych składników zagniatamy ciasto. Wałkujemy i kroimy w kwadraty (im cieńsze, tym ciasto bardziej chrupiące).
2. Nacinamy w każdym rogu do połowy, na środku kładziemy trochę powideł. Co drugi róg zakładamy do środka, aby powstały wiatraczki.
3. Pieczemy w piekarniku 10-15 minut. Lukrujemy.

Jajecznica ze strusiego jaja

Strusie jajo jest tak duże jak 25-30 kurzych jaj. Jajecznica ma intensywny żółty kolor, bo białko jaja ścina się nie na biało, jak w jajku kurzym, ale pozostaje przezroczyste.

Katarzyna Bandura, Kraków

SKŁADNIKI
- **jajo strusia**
- **kostka masła**
- **sól**
- **łyżki do mieszania**
- **miska**
- **wiertarka i wiertła**

PRZYGOTOWANIE

1. Wiercimy otwory z obu stron jaja i wydmuchujemy zawartość skorupki. Mieszamy żółtko z białkiem i solimy do smaku.
2. Na patelni roztapiamy masło i wlewamy jajko. Smażymy jak tradycyjną jajecznicę do takiej konsystencji, jaką najbardziej lubimy.



1.



2.



Owocowa rozkosz

Ten lekki tort piekę na wszystkie uroczystości rodzinne. Nie znam osoby, której by nie smakował. A przy tym jest łatwy i niedrogi.
Emilia Pędzik, Trzciniec

PRZYŚLIJ PRZEPIS i wygraj!
Domowym ciastom trudno się oprzeć. Przyślij więc do nas swój ulubiony „słodki" przepis ze zdjęciem i kilkoma zdaniami o sobie. Jeśli znajdzie się w dziale „Słodkie życie", dostaniesz 50 zł. Wypełnij również kupon ze strony 66.

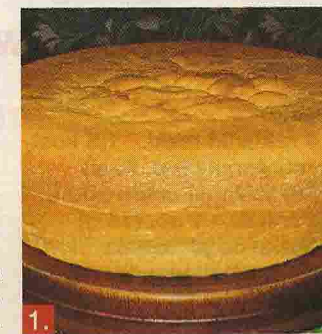
Tort śmietanowo-brzoskwiniowy



Przepis przysłała Emilia Pędzik

SKŁADNIKI
● 6 jaj ● 5 łyżek mąki pszennej ● 4 łyżki mąki ziemniaczanej ● 1 łyżeczka proszku do pieczenia ● 1 szklanka cukru
Krem: ● 1 litr słodkiej śmietanki (30-proc.) ● 4 śmietanki fix ● 0,5 szklanki cukru pudru ● aromat cytrynowy ● puszka brzoskwiń
Poncz: ● lekko osłodzona herbata ● aromat arakowy ● alkohol

PRZYGOTOWANIE
1. Białka ubijamy na sztywną pianę. Dodajemy cukier i ubijamy, aż cukier się rozpuści. Dodajemy żółtka i miksujemy. Mieszamy z obiema mąkami oraz proszkiem do pieczenia. Ciasto wlewamy ciasto do prodiża i pieczemy 40 minut.
2. Ubijamy śmietanę przez chwilę, dodajemy cukier puder i śmietanki fix i ubijamy, aż masa będzie gęsta i sztywna. Dodajemy aromat.
3. Brzoskwinie kroimy w drobną kosteczkę.
4. Biszkopt przekrawamy na 4 krążki. Dolny nasączamy ponczem, smarujemy kremem i wykładamy trochę pokrojonych brzoskwiń. Przykrywamy krążkiem biszkopta, nasączamy, smarujemy kremem i wykładamy brzoskwinie. I tak do końca. Wierzch i boki tortu smarujemy kremem. Do dekoracji można użyć dowolnych owoców.



1.



2.

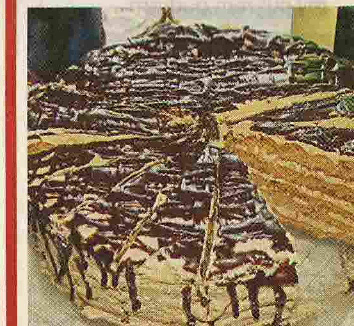
Miodownik w polewie

Ciasto jest rewelacyjne! I wbrew pozorom wcale nie jest czasochłonne.
Marta Handerska, Mosty

SKŁADNIKI
● 15 dag cukru ● 25 dag cukru pudru ● 5 jajek ● 5 łyżek kawy rozpuszczalnej ● 2 kostki masła ● 1/2 kg mąki ● 15 dag miodu ● 1 duże op. polewy czekoladowej ● 1 łyżeczka proszku do pieczenia ● 10 dag smalcu ● 1 łyżeczka sody ● 3 łyżki wody (do kawy)

PRZYGOTOWANIE
1. Z mąki, cukru, miodu, smalcu, jajka, proszku do pieczenia i sody zagniatamy ciasto. Rozwałkowujemy na 4-5 placków i pieczemy w 180 °C około 20-25 min. Studzimy.
2. Jajka ubijamy na parze z cukrem pudrem. Masło ucieramy na puch i po łyżeczce dodajemy do masy jajecznej.
3. Rozpuszczoną kawę dodajemy do masy. Przekładamy placki, zdobimy polewą.

RADY Marty Handerskiej
Ciasto jest najlepsze po 2-3 dniach, gdy skruszeje.



Rogaliki


Przepis przysłała Irena Borzęcka

Są tanie i łatwe. Najlepiej smakują z konfiturą z dzikiej róży.
I. Borzęcka, Krasnystaw

SKŁADNIKI

Na 100 sztuk: • 1 kg mąki pszennej • 2 kostki margaryny • 4 jajka • 6 łyżek cukru • szklanka mleka • 10 dag drożdży • marmolada • cukier waniliowy

PRZYGOTOWANIE

1. Miękką margarynę z mąką rozcieramy ręką w misce. Jajka ucieramy z 4 łyżkami cukru i dodajemy do ciasta.
2. Drożdże z 2 łyżkami cukru rozrabiamy w ciepłym mleku i wlewamy do ciasta.
3. Dodajemy cukier waniliowy i wyrabiamy, aż ciasto będzie odchodzić od ręki. Wstawiamy na 2 godziny do lodówki.
4. Formujemy gałki wielkości pomarańczy. Rozwałkowujemy i smarujemy marmoladą. Każdą kroimy na 8 trójkątów i zwijamy od szerszego końca. Układamy na blasze. Pieczemy ok. 25 min. Posypujemy cukrem pudrem.






Przepis przysłała Aleksandra Bączek

Bardzo często piekę, ale nie tylko dlatego, że bardzo lubię. Mój 21-letni syn Dawid jest strasznym łasuchem.
Aleksandra Bączek, Stawisko

Ciasto orzechowe z powidłami

SKŁADNIKI

Ciasto:
• 4 szklanki mąki • 1,5 kostki margaryny (np. Kasi)
• 3/4 szklanki cukru pudru
• 6 żółtek • 1 op. (16 g) proszku do pieczenia
• 1 op. cukru waniliowego
Do przełożenia:
• 1 szklanka cukru • 6 białek • 1 op. kremu karpatka
• 1 słoik (250 ml) powideł śliwkowych • 20 dag łuskanych orzechów włoskich
• 100 g wódki • polewa czekoladowa na wierzch

PRZYGOTOWANIE

1. Z podanych składników zagniatamy ciasto jak na makaron, dzielimy na pół i wykładamy nim dwie niskie, prostokątne formy do pieczenia. Ciasto smarujemy powidłami.
2. Białka ubijamy ze szklanką cukru na sztywną, błyszczącą pianę. Smarujemy nią ciasta z powidłami, posypujemy posiekanymi orzechami. Pieczemy 40-50 minut w piekarniku nagrzanym do 180 °C.
3. Przygotowujemy krem karpatkowy według przepisu podanego na opakowaniu. Wlewamy wódkę.
4. Na jeden placek wykładamy krem karpatkowy, przykrywamy drugim plackiem, odwracając go uprzednio warstwą orzechowo-śliwkową do dołu i polewamy polewą czekoladową.

RADY Aleksandry Bączek
Ciasto nie powinno być twarde, dlatego podczas zagniatania nie należy go zbytnio podsypywać mąką. Można za to dodać łyżkę oleju.



To jedno z moich ulubionych ciast. Warto poświęcić trochę czasu na jego zrobienie, gdyż smakuje naprawdę wyśmienicie. Bez ciasta nie wyobrażam sobie niedzielnej kawy.
Małgorzata Nowacka, Poznań


Przepis przysłała Małgorzata Nowacka

Izydor z wiśniami

SKŁADNIKI

Ciasto:
• 6 białek
• niepełna szklanka cukru
• 15 dag suchego maku
• 15 dag wiórków kokosowych
Masa:
• 1/2 litra mleka
• 2 budynie śmietankowe w proszku
• 4 żółtka
• 3 łyżki cukru
• 1 kostka masła
Dekoracja:
• 4 op. delicji wiśniowych
• 2 galaretki wiśniowe
• wydrylowane wiśnie z kompotu
• spirytus do skropienia delicji

PRZYGOTOWANIE

1. Białka ubijamy z cukrem na sztywną pianę, dodajemy mak i wiórki kokosowe, delikatnie mieszamy i wykładamy ciasto na blachę.
2. Piekarnik rozgrzewamy do temperatury 150 °C i pieczemy ciasto ok. 45 minut.
3. Robimy masę: z proszku, mleka, cukru i żółtek gotujemy budyń i studzimy.
4. Masło ucieramy i nie przerywając ucierania, stopniowo dodajemy budyń.
5. Na ostudzone ciasto wykładamy masę, na niej układamy delicje biszkoptami do góry. Skrapiamy spirytusem i układamy na nich wiśnie, a następnie całość zalewamy galaretką.

Tęcza

Ciasto piekę co tydzień. Zachwycam gości, a moje ciasta są znakomite.
Marzanna Libuda, Sadków

SKŁADNIKI

3 ciasta biszkoptowe:
• 15 jaj • 12 łyżek cukru
• 4,5 łyżki mąki pszennej
• 4,5 łyżki mąki ziemniaczanej • 3 łyżeczki proszku do pieczenia • kisiel wiśniowy • 1,5 łyżki kakao
Masa jabłkowa: • 1 kg jabłek • 1/2 szklanki cukru
• galaretki wiśniowa i agrestowa
Masa budyniowa: • 1/2 l mleka • 1/2 szkl. cukru
• cukier waniliowy
• 2 łyżki mąki pszennej
• 2 łyżki mąki ziemniaczanej • margaryna

PRZYGOTOWANIE

1. Ciasto: ubijamy 5 białek, dodajemy 4 łyżki cukru, 1,5 łyżki mąki pszennej, 1,5 łyżki ziemniaczanej, 5 żółtek i 1 łyżeczkę proszku do pieczenia.
2. Jedno ciasto pieczemy bez dodatków, do drugiego dodajemy kisiel, a do trzeciego kakao. Pieczemy każdy oddzielnie 30 minut w temp. 180 °C.
3. Jabłka kroimy i dusimy. Dzielimy na 2 części. Do jednej dodajemy galaretkę wiśniową, do drugiej agrestową. Gotujemy masę budyniową, ucieramy z margaryną. Ciasta przekładamy jak na zdjęciu.






Przepis przysłała Halina Świerczek

Lubię gotować i piec różne ciasta i ciasteczka. Ciasto amerykańskie jest wspaniałe, rozpływa się w ustach. Zawinięte w folię długo zachowuje świeżość.

Halina Świerczek, Bielsko-Biała

Ciasto amerykańskie z jabłkami

SKŁADNIKI

- **1 szklanka cukru**
- **1 cukier waniliowy**
- **4 jajka**
- **1 łyżeczka cynamonu**
- **1 łyżeczka sody oczyszczonej**
- **1 łyżeczka proszku do pieczenia**
- **3/4 szklanki oleju**
- **2 szklanki mąki**
- **4 jabłka**
- **bakalie: rodzynki, orzechy, suszone śliwki (ok. garści)**
- **cukier puder do dekoracji**

PRZYGOTOWANIE

1. Jajka ubijamy z cukrem i cukrem waniliowym na puszystą masę. Następnie, stale miksując, powoli wlewamy olej.
2. Do masy jajecznej dodajemy mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, sodą i cynamonem i delikatnie mieszamy łyżką, by wszystkie składniki dokładnie się połączyły.
3. Dodajemy jabłka pokrojone w kostkę i bakalie (suszone śliwki wcześniej kroimy w kawałeczki). Mieszamy.
4. Podłużną wąską blachę smarujemy tłuszczem, posypujemy bułką tartą i wkładamy ciasto. Pieczemy ok. 50 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180 °C. Ostudzone ciasto posypujemy przez sitko cukrem pudrem.



Rady redakcyjnej kucharki Krystyny

● Do sprawdzenia, czy ciasto jest upieczone, najlepiej posłużyć się drewnianym patyczkiem. Gdy po wyjęciu z ciasta będzie suchy, to znaczy, że ciasto jest gotowe.



To ciasto nie tylko kusi swoim wyglądem, ale i wspaniale smakuje. Dzięki owocom jest soczyste, delikatne i co bardzo ważne, niezbyt kaloryczne, bo nie dodaje się do niego tłuszczu. I zawsze się udaje.

Stanisława Dyba, Lwówek Śląski

Kawowiec z owocami

SKŁADNIKI

Biszkopt ciemny:

- **2 duże czubate łyżki mąki wrocławskiej lub tortowej**
- **2 duże czubate łyżki mąki ziemniaczanej**
- **1 łyżka kakao**
- **1 łyżka kawy mielonej**
- **6 jajek**
- **1 szklanka cukru**
- **2 łyżeczki proszku do pieczenia**

Masa:

- **gotowy dowolny krem do tortów**
- **mleko do kremu (wg przepisu na opakowaniu)**
- **wiórki czekoladowe**
- **dowolne owoce**

PRZYGOTOWANIE

1. Białka ubijamy na sztywno, dodajemy cukier, dalej ubijając. Do piany z białek wbijamy po jednym żółtku i dalej ubijamy. Do ubitej masy jajecznej dodajemy wszystkie składniki wymieszane z proszkiem do pieczenia i lekko mieszamy. Ciasto pieczemy w temperaturze 180 °C ok. 35 minut.
2. Krem do tortów ubijamy w schłodzonym mleku (light), nie dodajemy tłuszczu.
3. Przekrojony biszkopt przekładamy kremem i owocami (porzeczki, jagody albo maliny, mogą być z kompotu). Wierzch kawowca możemy posypać wiórkami czekoladowymi.



Rady redakcyjnej kucharki Krystyny

● Do ciasta można również użyć dowolnych owoców mrożonych (najlepiej jagodowych), które wcześniej należy oczywiście rozmrozić i ewentualnie posypać cukrem.